

veja São Paulo

COMER & BEBER

Encerramos 2025 com números recordes
em nossa premiação anual e no evento
Comer & Beber Experience

35 milhões

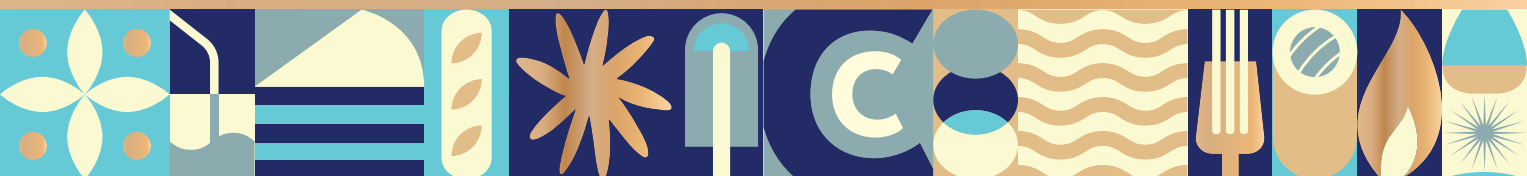
de visualizações
nas redes sociais

4.8 milhões

de page views na editoria
Comer & Beber

+ 8 mil

pessoas presentes
nos eventos



★ Agradecemos aos leitores, seguidores,
estabelecimentos e aos nossos patrocinadores. ★

PATROCÍNIO MASTER



PATROCÍNIO

APOIO INSTITUCIONAL

APOIO

ATIVACÃO

BILHETERIA OFICIAL

PARCERIA



O projeto
Comer & Beber é
fruto de um trabalho
que dura o ano
todo, uma seleção
criteriosa do que
há de melhor para
comer e beber
em São Paulo.



580 ✓

estabelecimentos
avaliados pelos
nossos críticos



Premiação com
transmissão ao
vivo pelo YouTube

★ **21** ★

estabelecimentos estrelados
e premiados participantes do
Comer & Beber Experience

21

produtores e importadores de
vinhos na pré-estreia do VEJA
Comer & Beber Wine Fest

MAIS DE

25 mil

refeições e bebidas
consumidos

7

atrações
musicais

Esperamos você em 2026 para comemorar a 30ª edição do
Comer & Beber São Paulo e o 8º Comer & Beber Experience.
E prepare-se ainda para a estreia do Comer & Beber Wine Fest.

SIGA E SAIBA MAIS

/ @vejasp

veja São Paulo

40 ANOS

vejasaopaulo.com.br
7 de novembro de 2025



FESTA EM INTERLAGOS

Réplica do carro de
Ayrton Senna na
famosa curva em S:
corrida é neste
fim de semana



RITMO DE PISTA

Com investimento de 500 milhões de reais e expectativa de movimentar 2 bilhões na economia paulistana, o Grande Prêmio de Fórmula 1 desembarca na cidade com maior infraestrutura e uma Fanzona repleta de atrações musicais e diversão



Confiamos no
FUTURO
Confiamos em
 Você

Há 75 anos, a AACD
acredita na força da
sua doação para
transformar vidas.



Estela,
paciente
da AACD

DOE PELO PIX
doeteleton@aacd.org.br
ou 11 94311 0144



Com a BIA do Bradesco
sua doação vale **X2**



Acelera e vai

Neste fim de semana, a cidade vai acelerar, de fato, com o Grande Prêmio de Fórmula 1, no Autódromo de Interlagos, com vinte pilotos na pista. Na sexta (7) já começam os treinos e a euforia ao redor. Sim, pois além da corrida haverá uma Fanzone com uma série de shows, gastronomia e muita diversão para o público. A reportagem de capa, de Humberto Abdo e Luana Machado, conta toda a produção em detalhes, com números que mostram o crescimento total do evento, em investimento, produção e público recorde. Em primeira mão, o fotógrafo Agliberto Lima esteve duas vezes em Interlagos para fazer a imagem da capa e da matéria. Foi usada uma réplica do carro do ídolo do Brasil Ayrton Senna no S da pista. Para a composição, o fotógrafo aplicou um filtro de movimento.

Nas Amarelinhas, recebemos o escritor português Valter Hugo Mãe, que veio para a Mostra de Cinema de São Paulo, já que seu livro *O Filho de Mil Homens* foi adaptado para a telona por Daniel Rezende. Ele também assinou o cartaz da mostra e virou tema de documentário do conterrâneo Miguel Gonçalves Mendes (diretor do belíssimo *José e Pilar*). Em conversa com a repórter Laura Pereira Lima, o escritor contou ser apaixonado pela cultura brasileira e disse que não dispensa uma visita ao Masp. Embarcamos para Miami, que abre em dezembro a famosa feira Art Basel, e fomos conferir todas as novidades da cidade, no conforto do Four Seasons, em matéria de Mattheus Goto.

Na Mural SP, trazemos uma artista que vive na ponte entre Recife e São Paulo, Elvira Freitas Lira, abrindo exposição na WG Galeria, no centro de São Paulo. Boa leitura!



Alice Granato,
redatora-chefe

CATARINA RIBEIRO



AGLIBERTO LIMA

CAPA

Batendo recordes: acontece neste fim de semana o Grande Prêmio de Fórmula 1 em Interlagos, com a corrida no domingo, além de shows, comida e muita diversão em torno do evento, que neste ano traz seu maior público



FOUR SEASONS HOTEL MIAMI DIVULGAÇÃO

GREATER MIAMI CONVENTION & VISITORS BUREAU DIVULGAÇÃO



TURISMO

Os encantos de Miami e sua força nas artes, com a abertura da Art Basel



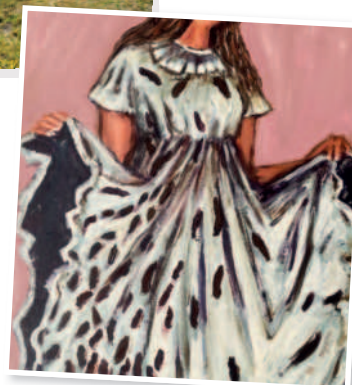
ROBERTO SETTON

AMARELINHAS

Da literatura ao cinema: Valter Hugo Mãe foi sensação na mostra e ganha documentário sobre sua escrita

MURAL

Mulher sorrindo: a artista pernambucana Elvira Freitas Lira abre exposição no centro de São Paulo





DOMINE O FATO. CONFIE NA FONTE.

10 grandes marcas Abril em
uma única assinatura digital
A partir de **R\$9,90/mês.**



EDITORIA **Abril**

Fundada em 1950

Publisher: Fábio Carvalho

CEO: Mauricio Lima

veja **São Paulo**

Redatora-chefe: Alice Granato

Editor-executivo: Arnaldo Lorençato Editor-sênior: Fabio Codeço

Editora-assistente: Carolina Farias Repórteres: Humberto Abdo de Lima, Larissa Zapata, Laura Pereira Lima, Luana Machado, Matheus Goto, Saulo Yassuda, Tomás Novaes e Vanessa Barone

Editora de Arte: Marta Teixeira Designer: Graziella Iacocca

Estagiárias: Ana Clara El Faro, Ana Mércia Brandão, Livia Uchoa, Mirela Costa e Raquel Tiemi

www.vejasp.abril.com.br



www.youtube.com/@VejaSp



Instagram: @vejasp



X: @VejaSP

VP DE PUBLISHING (CPO) Andrea Abelleira DIRETOR DE TECNOLOGIA Filipe Gomes
DIRETOR DE DISTRIBUIÇÃO E NOVOS NEGÓCIOS Erik Carvalho
DIRETOR DE PUBLICIDADE Ciro Hashimoto
DIRETOR DE ASSINATURAS Alberto Pirro
GERENTE EXECUTIVA DE PROJETOS ESPECIAIS Juliana Caldas

REDAÇÃO E CORRESPONDÊNCIA:

301 Usina – Av. Alcides Sangirardi, s/nº – Espaço C – Cidade Jardim, São Paulo, SP, CEP 05672-015

VEJA SÃO PAULO 2191 (ISSN 2675-0546) ano 43/nº 45. **VEJA SÃO PAULO** é uma publicação semanal da Editora Abril e circula na Grande São Paulo, no Litoral e nas cidades até 100 km da capital. **VEJA SÃO PAULO** não admite publicidade redacional.

IMPRESSA NA PLURAL INDÚSTRIA GRÁFICA LTDA.

Av. Marcos Penteado de Ulhôa Rodrigues, 700, Tamboré, Santana de Parnaíba/SP, CEP 06543-001

ÀS SUAS ORDENS

ASSINATURAS

www.assineabril.com.br

VENDAS CORPORATIVAS E VENDAS EM LOTE

assinaturacorporativa@abril.com.br

ATENDIMENTO EXCLUSIVO PARA ASSINANTES

minhaabril.com.br

WHATSAPP: (11) 3584-9200

TELEFONES: SAC (11) 3584-9200

Renovação 0800 7752112

De segunda a sexta-feira,

das 9h às 17h30

atendimento@abril.com.br



EDIÇÕES ANTERIORES

Todo acervo publicado de Veja está na App Veja. Baixe aqui



LICENCIAMENTO DE CONTEÚDO

Para adquirir os direitos de reprodução de textos e imagens, envie um e-mail para: licenciamentodeconteudo@abril.com.br

LICENCIAMENTO DE MARCA

Para inserir as marcas do Grupo Abril em produtos e negócios, envie um e-mail para: licenciamento@abril.com.br

PARA ANUNCIAR NO ESPAÇO DIGITAL E IMPRESSO

e-mail: publicidade@abril.com.br

TRABALHE CONOSCO

<https://talentosabril.vagas.solides.com.br>



GRUPO **Abril**

www.grupoabril.com.br

NO DIGITAL

DANÇA DAS PALAVRAS

O bailarino **Diogo Granato** estreia seu espetáculo solo de improvisação **Entrevistas** nesta sexta-feira (7), às 20h, no Centro da Terra, em Perdizes. No palco, Granato utiliza sua experiência de trinta anos em improviso cênico e dança acrobática para performar ao som de entrevistas de grandes ícones da música como **John Coltrane, Tom Waits, Bob Dylan e Ella Fitzgerald**. O público ouve as vozes enquanto ele faz a performance. Os ingressos estão à venda pelo Sympa. Saiba mais em **Cultura & Lazer**.



CENTRO DA TERRA/DIVULGAÇÃO



BARBARA DUTRA/DIVULGAÇÃO

Viagem de ventania

Morreu no dia 2 deste mês Lô Borges, aos 73 anos, em Belo Horizonte, onde estava internado desde o dia 17 após uma intoxicação por medicamentos. O artista sai de cena deixando canções inesquecíveis como **Um Girassol da Cor do Seu Cabelo, O Trem Azul, Paisagem da**

Janela, Dois Rios e Clube da Esquina Nº 2. Aos 20 anos de idade, Lô lançou com Milton Nascimento um dos discos mais cultuados da MPB, o **Clube da Esquina** (1972), nome do movimento musical fundado pelos compositores mineiros. Saiba mais em **Tudo de Som**.

ROLÊ NO CENTRO

O **Novo Anhangabaú** recebe uma programação gratuita e diversificada até domingo (9), com atividades que vão reunir esporte, arte e representatividade. O espaço será casa do Pro Tour Stu — São Paulo 2025, circuito profissional de skate na modalidade mini ramp e vert. Confira a programação em **Cultura e Lazer**.



STU PRO TOUR/DIVULGAÇÃO

Um passeio por Tremembé

A nova série da **Prime Video, Tremembé**, que retrata o complexo penitenciário da cidade do interior do estado, teve direção artística de **Guta Carvalho**, que contou para a *Vejinha* como ela buscou traduzir o estado emocional dos

personagens por meio da direção de arte e do figurino. Para compor os cenários, a equipe pesquisou presídios reais, ouviu agentes penitenciários, visitantes e defensores públicos. Leia a entrevista completa em **Cultura & Lazer**.



PRIME VIDEO/DIVULGAÇÃO

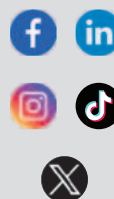
CONSCIÊNCIA NEGRA

Dia 20 de novembro comemora-se o **Dia Nacional de Zumbi e da Consciência Negra** e, para celebrar a data, durante todo o mês acontecem no Sesc Pinheiros atividades que marcam as heranças, conquistas e lutas do povo afro-brasileiro. A programação é gratuita e recheada de apresentações de dança, oficina de quadrinhos e shows. A Cia Cambona (foto) apresenta **Dançando os Orixás, Cantando pro Santo**, fechando o evento no feriado. Confira a programação completa em **Cultura & Lazer**.



DIVULGAÇÃO

vejasp.
com.br





São Paulo em Movimento: a cidade das oportunidades

SP reafirma seu papel como motor econômico e cultural do país ao se tornar principal destino da América Latina

Em São Paulo, os dias nunca são iguais. A cidade se reinventa entre o barulho dos motores, o rumor de novas ideias e a efervescência cultural. Aqui, o tempo corre em velocidade de metrô, com corredores de ônibus, ônibus elétrico e faixas azul exclusivas para motocicletas. É a cidade que acorda antes do sol nascer e, mesmo à noite, parece nunca desligar porque cada dia é uma promessa de recomeço. Entre buzinas, startups, padarias 24 horas e palcos improvisados, São Paulo pulsa e vive, ao que tudo indica, um novo ciclo de prosperidade.

Nos últimos anos, a pujança econômica da capital paulista impressiona até os mais céticos. São Paulo segue sendo a maior geradora de oportunidades do país, atraindo empresas, talentos e investimentos em escala inédita.

A FORÇA PAULISTANA

○ **86 mil**
empresas migraram
para São Paulo

○ **847 mil**
novos CNPJs
abertos

○ **882 mil**
novos MEIs
formalizados

○ **5,4 %**
Menor índice
de desemprego
da história

● **R\$ 5.323**
salário médio
do trabalhador
paulistano

● **R\$ 135,4 bi**
orçamento previsto
para 2026

MOSAICO ECONÔMICO

Entre arranha-céus e becos grafitados, a cidade se reinventa diariamente. Cada esquina guarda uma jornada pessoal e os números contam as narrativas de quem tenta a sorte por aqui.

Em poucos anos, mais de 86 mil empresas migraram para a capital em busca de estabilidade e oportunidades. Outras 847 mil nasceram, somadas a mais de 880 mil novos microempreendedores individuais (MEIs). Cada CNPJ é uma história pessoal: a padaria de bairro que cresceu, o estúdio de design que deixou o interior, o pequeno negócio que sobreviveu à crise.

O mapa da cidade se transformou em um mosaico de sonhos formalizados, de ideias que encontraram solo fértil - mesmo com o fardo de ser conhecida como selva de pedra.

Mas São Paulo não é feita só de ambição e correria. É feita de gente! E essa gente tem colhido os frutos da vitalidade do mercado de trabalho. A cidade alcançou o menor índice de desemprego da história: 5,4%, e mantém um dos maiores salários médios do país, R\$ 5.323. Esses números são mais do que cifras, representam um ecossistema que segue pulsando.

Os resultados refletem políticas públicas voltadas ao fomento da economia local, à formalização de empregos e à capacitação profissional, ingredientes que mantêm São Paulo no topo do ranking nacional de geração de renda.

O NOVO CICLO DE INVESTIMENTOS

A Prefeitura apresentou o Programa de Metas 2026, com orçamento recorde de R\$ 135,4 bilhões, o maior da história da cidade. O plano prevê obras de mobilidade, expansão de serviços públicos, ações sociais e investimentos culturais.

Em linhas gerais, trata-se de

preparar São Paulo para o futuro e para seus 12 milhões de habitantes, que contam ainda com outros 9 milhões que circulam diariamente vindos da Região Metropolitana.

A CIDADE COMO ESPETÁCULO

Se a economia pulsa com força, o turismo e a cultura vibram no mesmo compasso. São Paulo aprendeu a se exibir e faz isso em grande estilo. Poucas cidades no mundo têm uma agenda cultural tão diversa. Não à toa, a capital tornou-se um dos principais destinos da América Latina para grandes eventos internacionais.

Em setembro, São Paulo foi a única cidade brasileira a sediar uma partida da NFL, a liga de futebol americano mais famosa do planeta. O jogo, realizado no Estádio do Corinthians, atraiu 47.627 espectadores e uma audiência global em mais de 200 países. O impacto econômico ultrapassou R\$ 330 milhões, injetados em hotéis, restaurantes, transportes e no comércio local.

E a festa não para por aí. A música também é protagonista da cidade e quando algo acontece no coração da metrópole, Sampa se transforma em um festival a céu aberto.

O The Town, na edição de 2025, movimentou mais de 600 mil pessoas em cinco dias de shows no Autódromo de Interlagos, movimentou R\$ 2 bilhões na economia paulistana, com a criação de 25 mil postos de trabalho, e recebeu R\$ 415 milhões em obras de modernização. Asfalto novo, acessos requalificados, banheiros decentes, iluminação reforçada e um palco digno de sua vocação para receber o mundo.

O espaço, que já é casa da Fórmula 1, se consolida como o principal palco de megaeventos do país e se prepara para receber novamente o Lollapalooza, o

Primavera Sound e outras grandes atrações internacionais.

A temporada esportiva também ganhou fôlego. Depois de 25 anos, o SP Open de Tênis Feminino voltou à capital, levando público e atletas de diversas nacionalidades ao Parque Villa-Lobos. O evento marcou a retomada da cidade no circuito esportivo global e reforçou o compromisso de São Paulo com a diversidade de eventos.

UM PALCO DE MILHÕES DE PROTAGONISTAS

São Paulo é também a soma de suas celebrações. Mais de 30 grandes eventos compõem o Calendário Estratégico da maior metrópole da América Latina. Da Marcha para Jesus, passando por tradicionais corridas de rua, feiras internacionais e rodas de samba sob viadutos. Cada evento revela um fragmento da cidade que se multiplica em vozes, cores e causas.

E se há um símbolo maior da energia paulistana, ele se chama Virada Cultural. Na última edição, 4,7 milhões de pessoas ocuparam ruas, palcos e centros culturais em 24 horas de programação ininterrupta. Foram 1.200 atrações distribuídas em 21 palcos, da Zona Norte ao extremo Sul.

O evento mobilizou o público e consolidou-se como a maior Virada da história, com segurança reforçada e um sentimento coletivo de pertencimento que há tempos não se via. Por um dia, São Paulo deixou de ser apenas a cidade que corre e se tornou também a cidade que celebra.

EXISTE AMOR EM SP

Viver em São Paulo é aprender a coexistir com o trânsito e com a espreança. É ver, na pressa das avenidas, uma forma de fé. É acreditar que, por trás de cada número, há uma história que começa pequena, mas que quer crescer. Essa talvez seja a maior vocação da cidade: ser palco de quem sonha grande.

ines249

GRANDES EVENTOS, GRANDE PÚBLICO

NFL EM SÃO PAULO

47
mil pessoas

THE TOWN 2025

600
mil pessoas

SP OPEN DE TÊNIS FEMININO

15 mil
espectadores

VIRADA CULTURAL 2025

4,7 milhões
de pessoas



São Paulo segue como
a maior geradora de
oportunidades do país



The Town: 5 dias de shows



Virada Cultural: 4,7 milhões
de pessoas nas ruas



Mais de 30 grandes eventos compõem o Calendário Estratégico da cidade



São Paulo recebeu quase 90 mil empresas que migraram para a cidade



Autódromo de Interlagos é casa da Fórmula 1

ines249

OS PILARES DO NOVO CICLO PAULISTANO

ECONOMIA VIVA

1

Recordes na abertura de empresas e geração de renda.

TRABALHO FORMAL

2

menor desemprego da história e salários acima da média.

CULTURA E TURISMO

3

megaeventos internacionais e agenda cultural descentralizada.

CIDADE GLOBAL

4

infraestrutura pronta para receber o mundo.

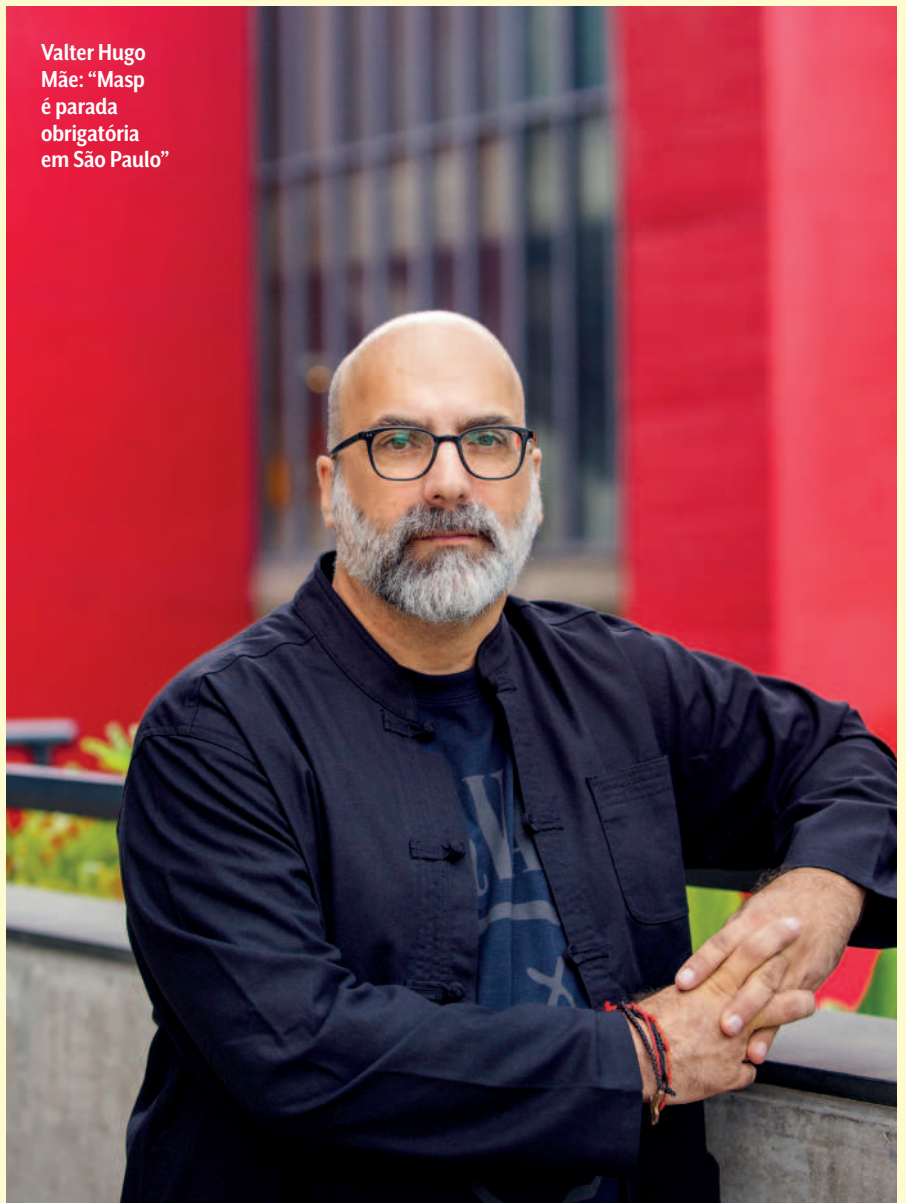
“Não se faria arte se ela não fosse útil à humanidade”

Autor português veio à Mostra Internacional de Cinema para lançar a adaptação de O Filho de Mil Homens e um documentário sobre seu processo de escrita

TEXTO Laura Pereira Lima FOTOGRAFIA Roberto Setton

Valter Hugo Mãe, 54, cruzou o Oceano Atlântico para vir à Mostra Internacional de Cinema, encerrada no último dia 30. O escritor foi, talvez, a grande estrela do evento: seu livro, *O Filho de Mil Homens*, ganhou uma adaptação cinematográfica pelas mãos do brasileiro Daniel Rezende, que estreou na mostra junto com *De Lugar Nenhum*, documentário do português Miguel Gonçalves Mendes sobre seu processo de escrita. Hugo Mãe também assina o cartaz oficial da mostra. “O povo veio para competir, mostrar filmes, mas eu vim sobretudo para estar em festa”, brinca. Ele aproveitou a visita para reabastecer suas estantes com literatura brasileira e confessou que costuma levar mais de 100 livros daqui para Portugal — haja taxa de sobrepeso. “Levo na mão, na mala, na mochila, às vezes debaixo do chapéu. E, se for preciso, entalo na calça”, diverte-se. Fã desde criança da cultura brasileira por influência das irmãs, ávidas consumidoras de Roberto Carlos e novelas nacionais, o escritor se delicia com a música, a literatura e a arte do Brasil — e não dispensa um pulo no Masp sempre que vem a São Paulo. Foi lá, aliás, onde conversou com a *Vejinha* sobre sua participação na mostra e seu ofício literário.

Valter Hugo Mãe: “Masp é parada obrigatória em São Paulo”



Qual foi sua participação no filme *O Filho de Mil Homens*?

Não me envolvi em nada. Achei que a melhor garantia que eu poderia dar para contribuir para o sucesso do filme era eu ficar longe, porque a minha cabeça é literária. Adoro cinema e eu teria muitas ideias, mas provavelmente haveriam de ser todas boas. Então, achei que devia deixar que o filme fosse feito por quem sabe fazer. Minha contribuição foi deixar ir embora.

Ele foi pré-selecionado para concorrer ao Oscar. Você está otimista?

Sim. Acho que tem de ser selecionado, tem de ser candidato e tem de ganhar. Se não ganhar, o povo está bobo. Está todo mundo errado. E não estou falando em causa própria, porque não fiz nada no filme. Então é uma opinião muito isenta (*risos*).

O que achou do convite para fazer o cartaz oficial da mostra?

Me convidaram dizendo que o pôster já foi feito pelo Martin Scorsese (*cineasta americano*). E eu penso assim: “Como é que eu posso recusar fazer parte de uma galeria em que Martin Scorsese está presente?”. Gosto muito de desenhar, mas não sou um artista plástico. Sou verdadeiramente aquilo que se chama amador, porque faço por amor. Mas não tenho escola nenhuma, não tenho conceitos, não tenho estratégias. Eu fico muito vaidoso que o pôster seja feito por mim, é sobretudo uma forma divertida de participar do evento.

Você também está com outro filme na mostra.

Sim. O Miguel Gonçalves Mendes terminou agora um documentário sobre meu processo de escrita do livro *A Desumanização*. Miguel acompanhou-me durante muitos anos, e a gente filmou em muitos lugares, Brasil, Islândia, Japão, Colômbia, Portugal... Esse documentário é muito bonito para mim, porque pela primeira vez eu posso regressar não só ao livro, mas ao tempo em que as ideias para o livro surgiam, e consigo ver no filme aquelas epifanias em que algu-

mas soluções aparecem. É um privilégio ser filmado durante tantos anos em tantas viagens, mas também tem um lado difícil. É como se nossa vida real virasse uma ficção e nós fôssemos personagens.

E como é seu processo de escrita?

Trabalho 24 horas por dia. Em todos os lugares onde eu estou, independentemente da hora e do hemisfério, estou sempre conectado com a obra que estou escrevendo. Em todas as visitas ao Masp, vejo meu livro em algum canto, um centímetro do Monet ou uma figura do Portinari

“É impossível escapar da autobiografia. Tudo decorre da experiência de estarmos no mundo e de termos e sermos a carne do poema”

ri que já não é do Portinari, porque eu “roubei”. Aliás, a coisa mais maravilhosa das viagens é a gente roubar tudo, nesse sentido de qualquer coisa nos inspirar. Eu escrevo usando a vida toda. É meio abusado, mas chego a São Paulo e penso que a cidade está trabalhando para mim, que ela existe inteira para minha obra.

O que acha de edições que adaptam o português de Portugal para o português brasileiro?

Acho horrível. Não aceito. Porque eu leio Clarice Lispector, por exemplo, e eu entendo o que ela deixa entender, porque ela também não deixa entender tudo. Você tem que con-

vidar as pessoas a frequentarem a sua própria língua e permitir que ela seja ampliada.

Seu último livro, *Educação da Tristeza*, faz um relato pessoal sobre o luto. O que acha do uso de IA para criar clones digitais da pessoa perdida?

Acho que a inteligência artificial vai servir para muita coisa boa e vai criar muita patologia também. A sensação que eu tenho é que as pessoas estão sempre buscando uma maneira mais fácil de lidar com aquilo que é difícil. E por vezes há coisas que não têm qualquer tipo de solução, como a morte. A única solução para mim é lidar com isso de uma forma adulta, lúcida, aceitando a tristeza, mas procurando fazer com que ela não vire uma doença. Essa tristeza é um direito nosso. As pessoas olham para a inteligência artificial como se ela pudesse ser um absoluto e colocam-se, elas mesmas, na posição de uma criança ingênua. Então, eu acho que essas estratégias vão dar todas erradas, e vão criar muita perturbação e vão aumentar muito o sofrimento.

A literatura é uma boa estratégia para lidar com o luto?

Sim. Por mais que a gente debata que a arte não tem função, não se faria a arte se ela não fosse útil à humanidade, se ela não desempenhasse um papel que é intrínseco, que é humano. Em tudo o que ela faz, seja levá-lo à felicidade ou a uma certa miséria de pensamento, ela é humanizadora.

É possível separar o autor da obra?

Há um fanatismo em se dizer que o autor é uma figura morta diante da obra. Eu acho isso muito chato. Sei que podemos fruir das obras sem saber nada dos autores, até porque existem pinturas anônimas incríveis, mas, se pudermos ter acesso ao autor, isso produz um fascínio que não é absolutamente inútil à obra. Até porque não acredito que as pessoas façam obras que não tenham que ver consigo mesmas. Em última análise, é impossível escapar da autobiografia. Tudo decorre da experiência de estarmos no mundo e de termos e de sermos a carne do poema.

TERRAÇO PAULISTANO

Humberto Abdo



FRANCISCO HOLANDA



Mala, estrada, ação!

Em hiato por dois anos, o programa *Lugar Incomum* acaba de retornar à programação do Multishow. Todas as quartas, **Didi Wagner** vai mostrar detalhes de cidades do México, país que visitou pela primeira vez nesse retorno às gravações. A nova temporada marca 25 anos de carreira da apresentadora, que já passou pela MTV e participa até hoje das transmissões ao vivo dos principais festivais de música. Ela também completou 50 anos de vida, celebrados em uma grande viagem ao Vale do Elqui, no norte do Chile, com a família e mais dez amigas — entre elas Sarah Oliveira e Marina Person, também dos tempos de MTV. Na passagem pelo México, ela encarou dez dias de estrada e até pegou no volante de um jipe. “Foi com emoção, claro”, diverte-se. “Comecei mais contida, exercitando a prudência, até perceber que o carrinho é feito mesmo para andar na lama, no meio das pedras.”

TARSILA O ANO TODO

Em 2026, os 140 anos de Tarsila do Amaral serão marcados por produções audiovisuais, mostra interativa e até uma viagem temática. Os planos de **Paola Montenegro**, sobrinha-bisneta e responsável pelos projetos sobre a artista, incluem uma mostra em um espaço inédito no Conjunto Nacional, prevista para abrir no primeiro semestre de 2026. “O visitante será convidado a percorrer um caminho que revela as cores, viagens, influências e transformações da artista, de maneira imersiva e poética”, adianta com exclusividade à coluna. Com o título *Espelho de Tarsila*, o documentário sobre a artista chega aos cinemas e, depois, ao streaming, no começo do ano. Uma série também está no radar, mas ainda sem previsão de lançamento. Com roteiro por Madri e Paris, Paola planeja realizar uma expedição por lugares onde Tarsila viveu e encontrou suas inspirações para criar algumas das obras mais marcantes do modernismo.



ARQUIVO PESSOAL

TAINÁ BERNARDI DIVULGAÇÃO

> NOVA POP-UP

A **Feira na Rosenbaum** acaba de inaugurar um quiosque no Iguatemi São Paulo. Feito de madeira, o espaço ficará aberto até março de 2026 com uma seleção de peças de design autoral, proposta criada pela fundadora Cris Rosenbaum.

> ÁRVORE ESTRELADA

Todo mês, o bairro do Morumbi recebe alguma celebridade para plantar uma árvore em uma de suas praças. A iniciativa é da Associação de Moradores do Jardim Lar São Paulo e Jardim Londrina. Em 23 de novembro, às 11 horas, será a vez do maestro João Carlos Martins, na Praça Miranda do Douro.

> HELLO, TRIBECA

O designer **Jader Almeida** acaba de inaugurar seu primeiro endereço nos Estados Unidos, com um showroom da marca homônima em Nova York. Na região de Tribeca, o espaço dispõe de todas as suas linhas de móveis e itens de decoração.

> TENDÊNCIA ESPORTIVA

Após a onda do beach tennis, está em alta na cidade o **pickleball**. Mistura de tênis, badminton e pingue-pongue, a modalidade do momento terá, em 16 de novembro, o 1º Torneio de Pickleball, realizado pela plataforma Moveer, em Jurubatuba, próximo a Interlagos.

EVENTO



Autódromo: réplica
da famosa McLaren
de Ayrton Senna na
curva em S da pista

ESPETÁCULO SOBRE RODAS

Durante três dias, o Autódromo de Interlagos será palco de um dos maiores eventos do automobilismo mundial, com expectativa de recorde de público e receita

TEXTO Humberto Abdo e Luana Machado FOTOGRAFIA Agliberto Lima

Quem entra no Autódromo de Interlagos em meio à montagem da megaestrutura do Grande Prêmio de Fórmula 1 pode entender a magnitude do espaço sendo totalmente aproveitado para sua mais completa finalidade. Mesmo entre dezenas de caminhões, colaboradores em equipamentos de segurança e carrinhos de golfe em deslocamento, é quase possível ouvir os sons das arquibancadas e sentir a expectativa em torno do asfalto, ainda em preparação para receber as dez maiores equipes do automobilismo mundial em um dos maiores espetáculos do esporte. O show sobre rodas ocorre no próximo domingo (9), com os vinte pilotos — entre eles Lando Norris e Oscar Piastri, que estão na liderança, além de Max Verstappen, George Russell, Charles Leclerc, Lewis Hamilton e o brasileiro Gabriel Bortoleto — disputando a mais de 300 quilômetros por hora nos 4 309 metros de extensão do autódromo, composto por quinze curvas.

Antes disso, porém, a grande festa que ocupará durante três dias o espaço já estará a todo vapor desde a sexta-feira (7), quando acontecem os treinos livres das equipes. “A cada ano procuramos fazer uma edição melhor que a do ano anterior. Esse deixou de ser um evento esportivo para se tornar um grande espetáculo. Até porque o que acontece dentro e fora da pista é de fato espetacular”, destaca Alan Adler, CEO do GP. Para esta edição, a organização não poupou esforços e decidiu investir mais na programação musical do espetáculo, que contou com Max Viana como diretor musical.

O carioca, filho do mestre Djavan, com experiência na produção de festivais, encarou a missão de usar a Fanzone, área sem visão direta para a pista onde estão o palco e várias ativações de patrocinadores, como vitrine da cultura brasileira. “A ideia é fazer um evento bem diversificado musicalmente. São grandes nomes de vários gêneros brasileiros, uma es-



Primeira taça criada pelo GP de São Paulo



Disputa: pilotos competem no domingo



Fanzone: ingressos esgotados e público maior



Max Viana e o palco que recebe grandes artistas

colha não só para agradecer o público, mas porque é bacana mostrar isso para o mundo. A gente quer atrair quem é fã de automobilismo e também ser um ponto cultural, de entretenimento, no qual você pode conhecer artistas novos”, compartilha o curador.

Para dar o pontapé inicial, ninguém melhor que Seu Jorge, que apresenta o show da mais nova turnê, *Baile à la Baiana*. Nela, o artista mistura samba, ritmos da música baiana e MPB. Na sequência, Matheus & Kauan sobem ao palco com

clássicos da carreira e sucessos mais recentes. “Um show mais explosivo, cheio de hits e momentos marcantes, até porque é um público diverso, com gente do Brasil inteiro e de fora também. Poder levar o sertanejo para esse ambiente, agora com a ampliação da Fanzone, é muito especial”, adiantou a dupla. No domingo, Thiaguinho encerra em grande estilo. “Fiquei feliz de apresentar um line-up com muitos artistas negros. Eles não foram escolhidos por isso, mas a consequência é muito bacana. A gente queria

cantores muito potentes que pudessem se comunicar bem e gerar uma sensação de representatividade para o público”, confessa Viana.

Fora da Fanzone, outros artistas ocupam a área do Grand Prix Club, um novo setor com vista panorâmica que tem capacidade para acomodar até 3 000 pessoas em um prédio com infraestrutura para ativações, bares e apresentações. Entre as



Alan Adler:
CEO posa nas
arquibancadas,
as mesmas
da Olimpíada
de Paris



Ícone: réplica
de capacete de
Ayrton Senna
emprestada
para exibição no
Grande Prêmio

500
MILHÕES DE REAIS

investidos em
melhorias na
infraestrutura

2,1
BILHÕES DE REAIS

é a expectativa
de movimentação
econômica

20.000
EMPREGOS

diretos e
indiretos devem
ser gerados

300.000
PESSOAS

é a estimativa do
público que deve
comparecer ao evento

atrações presentes estão Mel Lisboa cantando Rita Lee, Feyjão e Salgadinho com uma roda de samba, além de Toni Garrido com seus sucessos das décadas de 90 e 2000.

Outras alternativas para “estimar” a experiência mesmo após o término das corridas estão no Nosso Club, que possui 1 200 metros quadrados com vista para os treinos e corridas. Por lá, as after-parties vão contar com DJs como Vintage Culture, Doozie, Bruno Be e Antdot, além de serviço all-inclusive. Os patrocinadores, como a

MSC Cruzeiros, a Heineken e a Motorola, também terão espaços e experiências exclusivas ao longo do final de semana.

Mais uma novidade no Grande Prêmio é o investimento na logística e infraestrutura para receber o megaevento. O valor total das modificações chegou a 500 milhões de reais, financiados pela prefeitura de São Paulo, que administra o autódromo. “Temos um túnel novo, que vai facilitar muito a movimentação de carga, assim como a circulação do público. Para nós, essa

é uma grande conquista”, aponta Adler. As arquibancadas também foram renovadas, com substituição das estruturas modulares por versões mais modernas e confortáveis, vindas diretamente da França. Será a segunda vez que elas serão usadas — a primeira foi nos Jogos Olímpicos de Paris. As melhorias estruturais ainda incluem modernizações na pista, no pit lane e nos sistemas de drenagem e esgoto integrados à Sabesp. Outras frentes estão em processo de execução, como a requalificação da pista de

arrancada, orçada em 38,9 milhões de reais e com entrega prevista para maio de 2026, a implantação de túneis para veículos pesados e a contenção ambiental com muro de gabião junto à Área de Proteção Ambiental, com valor estimado em 22,1 milhões de reais.

Neste ano, além do apoio da Polícia Militar e da Secretaria de Segurança Pública, é a primeira vez que o evento terá câmeras do programa Smart Sampa — 56, na parte interna — e pontos de acolhimento com assistentes sociais e psicólogos para atender a qualquer ocorrência de racismo e discriminação. A iniciativa olha para a mudança de público do GP, que está cada vez mais feminino. “A Fórmula 1 é um evento que se renova. A participação do público feminino cresceu de 5% em 2004 para 37% na edição de 2024, reflexo direto da ampliação do interesse e da participação das mulheres no universo”, afirma Gustavo Pires, presidente da SPTuris, empresa da gestão municipal responsável pelo planejamento de eventos. O mesmo acontece com a presença do público jovem. “Antigamente, o pai arrastava o filho para o GP, agora é o filho que arrasta o pai”, indica Alan Adler.

Os dados do Observatório de Turismo e Eventos da SPTuris mostram que, na edição do ano passado, além do público predominante, da faixa de 30 a 39 anos, o grupo de 25 a 29 anos, somado ao de 18 a 24 anos, já ultrapassava 40%. O levantamento ainda aponta que as pessoas de até 29 anos foram de 27% para 33% do total.

Em relação à movimentação econômica que o GP gera na cidade, a estimativa é que fique entre 2,1 e 2,2 bilhões de reais, acima do 1,96 bilhão registrado em 2024 (veja o quadro ao lado). Na hote-

AS ATRAÇÕES



MAURICIO NAHAS/DIVULGAÇÃO

► **Sexta-feira.** Mel Lisboa canta Rita Lee no Grand Prix Club. Seu Jorge leva seu *Baile à la Baiana* para o palco da Fanzone.



FOTOS/DIVULGAÇÃO

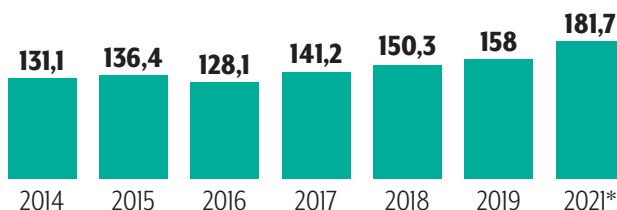


Raio X da Fórmula 1

Confira o Grande Prêmio de São Paulo em números da prefeitura

CRESCIMENTO DO PÚBLICO

(em milhares de pessoas)



* Em 2020, o evento não foi realizado por causa da pandemia.



➤ **Sábado.**
No Grand Prix Club, Feyjão convida Salgadinho para uma roda de samba. No mesmo dia, Matheus & Kauan na Fanzone.



➤ **Domingo.**
Dia de grandes hits: Toni Garrido no espaço vip e Thiaguinho na Fanzone.

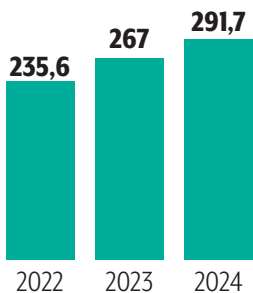


THIAGO BRUNO DIVULGAÇÃO

WASHINGTON POSSATO DIVULGAÇÃO

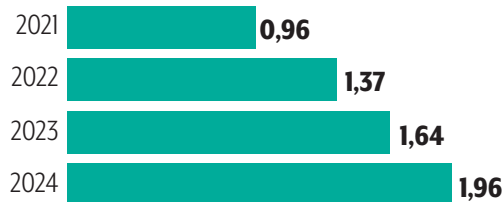
laria, a SPTuris calcula 94% de ocupação média em hotéis na Zona Sul e no centro, com destaque para a região da Avenida Paulista. No ano passado, os turistas tiveram um gasto médio de 4 648,67 reais no período.

Com os ingressos esgotados, até mesmo os do lote extra que entrou em venda na quarta-feira (29), é previsto que o Autódromo de Interlagos tenha dias de movimento intenso até a coroação da festa. No pódio, os mais rápidos do mundo serão agraciados com troféus que carregam pioneirismo, isso porque é a primeira vez que as taças ficam sob a tutela do Grande Prêmio de São Paulo. Antes encomendadas por patrocinadores, em 2025 elas foram desenhadas pelo escritório Furf Design Studio, dos curitibanos Maurício Noronha e Rodrigo Brenner. Eles encararam o desafio de desenvolver peças que homenageiam a identidade brasileira sem perder o DNA do automobilismo. “Fui olhar para essa brasilidade plural. Existem muitos Brasis, então tentar simbolizar o todo seria fracassar”, conta Maurício. A saída foi construir taças de prata, um espelho, com várias camadas remetendo a louros da vitória. “É uma estrutura com engenharia complexa, feita com impressão 3D e finalização em banho de prata. É high tech, mas também é superartesanal”, complementa Brenner. Com 52 centímetros de altura e peso de 5 quilos, no limite do permitido, elas possuem formato curvo em S — menção ao ídolo nacional —, dez camadas de folhas, representando o número de equipes, e um formato de relógio no topo, o que reverencia a corrida dos pilotos contra o tempo. Os objetos irão encerrar com chave de prata o grande momento do automobilismo em São Paulo. ■



IMPACTO ECONÔMICO

(em bilhão de reais)



EFERVESCÊNCIA TROPICAL

Em constante e crescente transformação, Miami oferece diversas novidades turísticas, da gastronomia à arte, e abre em dezembro a Art Basel

Mattheus Goto, de Miami



Art déco na
Ocean Drive: ponto
turístico clássico



Além das belas
praias: cidade chama
investimentos e oferece
roteiro diverso, marcado
pela cultura latina

Olhar parece diferente em Miami. Talvez por causa das palmeiras, do clima tropical ou da pluralidade cultural, essencialmente latina, há uma magia *caliente* na cidade do sul da Flórida. Se antes ela era apenas um local de passagem para brasileiros que seguiam rumo a Orlando, hoje é um destino completo e requisitado por si só. O lugar passou — e segue passando — por grandes transformações, à medida que crescem o interesse e os investimentos.

Nos últimos anos, virou a residência de milionários e bilionários como Jeff Bezos, presidente-executivo do conselho da Amazon, que mudaram para lá atraídos pela política de impostos mais amigável aos donos de patrimônios expressivos. Outro atrativo foi o início da edição americana da feira Art Basel, em 2002 — a edição deste ano está marcada para 5 a 7 de dezembro. Como resultado, se vê um aumento no número de viajantes. Segundo dados do Departamento dos Transportes dos Estados Unidos, o tráfego direto de passageiros entre os aeroportos internacionais de Miami (MIA) e Guarulhos (GRU) teve um aumento de 11% no ano passado em comparação a 2023, passando de 776 000 para 859 000 passageiros.

Para dar conta da demanda, a cidade está cheia de novidades. Quem é familiarizado com o lugar já conhece bem Miami Beach e o burburinho da Ocean Drive, com os famosos e encantadores prédios no estilo art déco, que suscitam anualmente o evento Art Deco Weekend. São pontos de parada obrigatórios, mas outros podem surpreender ainda mais — os próprios moradores afirmam preferir outras atividades à praia.

No roteiro de quatro dias feito pela *Vejinha*, o Rubell Museum se destacou. O espaço cultural, que começou com a coleção particular da família que dá nome ao museu e gira em torno de um

olhar especial para a arte contemporânea, é uma joia preciosa ainda não tão conhecida que deveria entrar no radar de todos os visitantes. Instalado em uma casa acolhedora, com um adorável jardim, já recebeu exposição de trabalhos de Yayoi Kusama, Yoshitomo Nara, Jean-Michel Basquiat, Keith Haring e os brasileiros Paulo Nimer Pjota, Maria Nepomuceno e Solange Pessoa.

No quesito arte, também vale conhecer o Pérez Art Museum Miami, que é o museu oficial da cidade, tem uma bela coleção e exibe obras de Vik Muniz, Claudia Andujar, Marina Abramović, Emanuel Araújo, Alfredo Jaar, Isaac Julien, Olafur Eliasson e Cecilia Vicuña. Há também o Wynwood Walls, uma espécie de Beco do Batman da Flórida. Trata-se de um museu a céu aberto dedicado ao grafite, com artistas desde o japonês Tomokazu Matsuyama aos brasileiros Lelin Alves e Bicicleta Sem Freio, situado no bairro descolado de Wynwood, vizinhança repleta de arte de rua, bares e lojas de roupas de diversos cantos do mundo — caso da True, da Colômbia. A comparação com a Vila Madalena é inevitável.

Para quem quer ir às compras, a dica, além dos outlets, é dar uma volta no novo Distrito de Design, onde grifes renomadas como Balenciaga, Chanel, Dior, Gucci e Loewe vendem suas coleções em construções arquitetônicas que são um espetáculo à parte. Espalhadas por praças e calçadas, obras como o edifício Ursa, projetado pelo escritório Arquitectonica, e o museu de esculturas Nader Sculpture Park foram inauguradas recentemente, em dezembro de 2024.

Mesmo com todas essas aberturas, a região de Miami que mais atrai investimentos financeiros é o bairro de Brickell. Na avenida principal homônima, há um empreendimento imobiliário em construção em quase todo quarteirão. Shoppings se consolidam

FOTOS GREATER MIAMI CONVENTION & VISITORS BUREAU/DIVULGAÇÃO

LUIS GOMEZ/DIVULGAÇÃO

Novidades no Distrito
de Design: obra de
Buckminster Fuller

como opção de lazer e bares e restaurantes abrem as portas. Vale destacar o restaurante Claudie — prove o drinque claudie paloma, versão da casa para o clássico mexicano feito com flor de sabugueiro, acompanhado de carpaccio de salmão defumado — e o Felice, que serve massas deliciosas. Nas proximidades, há o Sunny's, especializado em costelas, e o Casadonna, conhecido pelos martinis.

Há diferentes formas de cruzar a cidade, como ônibus, metrô, táxi e transporte por aplicativo. Ao optar pelo último, é comum se deparar com motoristas que falam apenas espanhol.

Em Brickell, há ainda o Metromover, espécie de monotrilho gratuito que circula pelo bairro, onde se encontra um chamariz da hotelaria: o Four Seasons Hotel Miami. Não é à toa que o escritor e diretor de televisão Mike White recorre a hotéis da rede como cenário de gravação das temporadas de *The White Lotus* — é mesmo maravilhoso. Nesta unidade, obras de artistas como Fernando Botero geram um primeiro impacto nos hóspedes ao fazerem o check-in no lobby. A recepção cordial e calorosa dá sequência a uma experiência inesquecível, com decoração renovada em estilo moderno e as recém-inauguradas cabanas à beira da piscina (inspiradas na série), que vêm a calhar quando surgem as inesperadas chuvas, habituais na região, principalmente no verão.

O restaurante também tem novidades. Uma delas é o brunch de domingo, com uma seleção de queijos, sushis, costelas, macarons e mais. À noite, o jantar está sendo realizado por tempo limitado pelo Nuna, restaurante temporário do chef Jaime Pesa-



RUBEN CABRERA/Divulgação

DANIEL AZOUZ/PEREZ ART MUSEUM/Divulgação



Arte por toda parte: fachada do Pérez Art Museum Miami, à beira do mar, e obra *Bird on Money* (1981, ao lado), de Jean-Michel Basquiat, na coleção do Rubell Museum



RUBELL MUSEUM/Divulgação



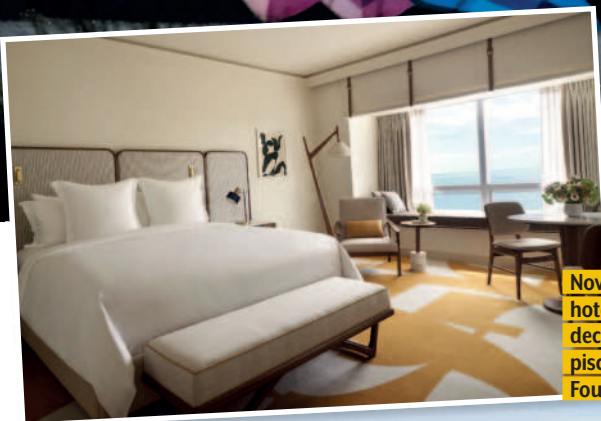
KRIS TAMBRELLO/Divulgação

Novidade gastronômica em Miami: Claudie e sua torre de frutos do mar (acima)



**Grafite do mexicano
Farid Rueda no
Wynwood Walls:
espécie de
Beco do Batman
da Flórida**

NKA KRAMER-WYNWOOD WALLS MUSEUM/DIVULGAÇÃO



**Novos atrativos da
hotelaria em Brickell:
decoração moderna e
piscina irresistível no
Four Seasons Hotel Miami**



FOTOS FOUR SEASONS HOTEL MIAMI/DIVULGAÇÃO

que, que combina culinária peruana moderna com técnicas japonesas. São pratos como ostra ao molho cítrico de pimenta assada ou o arroz de coentro com pato (confit e empanado), foie gras, gema de ovo e cenoura glaceada. Os hóspedes ainda têm acesso à Equinox, academia de luxo das mais prestigiadas nos Estados Unidos. Em uma aula de ioga restauradora, uma surpresa: a professora americana Emilia Garth, que namora um brasileiro, falava português e até cantou um ponto de Iemanjá, revelando que há na cidade um terreiro de umbanda.

Cenário de produções como *Miami Vice* (2006) e *Scarface* (1983), o balneário está cada vez mais vibrante, envolto em uma combinação de arte, glamour e lazer. A sensação é de riqueza e exuberância cultural, não só de latinos de diferentes países como de todo o mundo. Já pode voltar? ■

VEJA SP
VIAGEM

O repórter Mattheus Goto viajou a convite da Four Seasons Hotels & Resorts



Modelos 3D da casa de shows
(acima e à dir.): espaço
temático na Vila Olímpia

Conexão britânica

Filial da casa em Liverpool que revelou os Beatles, o The Cavern Club abre na cidade, no dia 15, com programação musical diversa

Tomás Novaes



FOTOS: CAVERN CLUB/DIVULGAÇÃO

De Liverpool diretamente para a capital paulista: nova casa de shows da cidade, o **The Cavern Club São Paulo** será inaugurado no sábado (15), com show de Paulo Ricardo. É nada menos que a filial do endereço que fica a mais de 9 000 quilômetros de distância, na Inglaterra, e que goza de eterno prestígio por ter sido o palco que revelou os Beatles no início dos anos 60.

O entorno não poderia ser mais diferente. Em vez de entrar por uma rua badalada no centro da ci-

dade, o público acessa a unidade brasileira pelo terceiro andar do Shopping Vila Olímpia, na Zona Sul. “Uma área bem localizada, com segurança, estacionamento à vontade. Prezamos pela praticidade”, explica Branco Gualberto, diretor artístico do Grupo Tacatinta, holding à frente da empreitada. O ambiente de 1 100 metros quadrados, que antes abrigava uma livraria Saraiva, passou por reforma a partir de julho para tentar transportar o charme britânico. “Trazemos toda a essência dos tijolinhos, os

arcos, mas com um espaço maior”, diz o empresário. A programação musical vai de quinta a domingo, às 20h ou 22h30, ocasionalmente com sessões duplas — dinâmica semelhante à do Blue Note, no Conjunto Nacional. Em dias de show, o espaço para 560 pessoas funcionará até 1h30. O local ainda conta com restaurante e um “Hall of Fame”, área com homenagens a artistas ingleses.

É a primeira unidade construída como uma filial oficial da casa — Buenos Aires abriga um endereço desde 1998, mas que só foi licenciado recentemente. “O Brasil é um dos nossos maiores mercados. Se for bem-sucedido em São Paulo, podemos ter outras unidades pelo país”, garante Jon Keats, diretor de opera-

ções da casa em Liverpool. Mas a ideia não é uma expansão sem freios. “Estamos em conversas com China, Indonésia e Peru. Mas não somos o McDonald’s, queremos algo personalizado, com parceiros que entendem a marca. Todo lugar inaugurado com a nossa bênção será especial e autêntico”, afirma.

Aberto em janeiro de 1957 com foco no jazz, o The Cavern Club recebeu naquele final de década alguns shows do grupo The Quarrymen, que tinha John Lennon entre os integrantes, e depois Paul McCartney e George Harrison. Em fevereiro de 1961, os Beatles fizeram seu primeiro show ali, ainda sem Ringo Starr, que substituiu Pete Best nas baquetas no ano seguinte. Até agosto de 1963, o quarteto fez 292 apresentações na casa. “Desde então, todos querem tocar aqui. O Cavern é uma atração turística, mas também um local ativo de música. Não somos um museu. É o que mantém o lugar vivo”, diz Jon.

Os primeiros meses de programação já estão anunciados e indicam uma curadoria focada no rock, mas não só, como demonstram atrações como Beto Guedes e Kleiton



George Harrison, Pete Best, John Lennon e Paul McCartney: os Beatles em 1961, no Cavern

DIVULGAÇÃO

& Kledir. Um destaque é o show *Call The Police*, que reúne nos dias 5 e 6 de março o baterista João Barone, o baixista Rodrigo Santos e o guitarrista Andy Summers, do The Police. “Vamos receber jazz, MPB, choro. E, como foi em Liverpool, vamos abrir espaço para novas bandas, em parceria com a School of Rock”, adianta Branco. O restaurante será operado pelo grupo Fábrica dos Bares, e o cardápio terá

drinques temáticos e pratos como o fish and chips. “A proposta é ser um espaço onde o artista faça um show que ele não faria em outro lugar. É a essência do AeroAnta, algo que não existe mais na cidade”, completa Branco, citando o endereço que ocupou o Largo da Batata entre 1987 e 1996. A bênção de um dos templos da música já é um convite para, pelo menos, conhecer essa novidade. ■

BELLA PINHEIRO/DIVULGAÇÃO

Para matar a curiosidade

Os primeiros shows do The Cavern Club São Paulo

2025

- 15/11 Paulo Ricardo
- 19/11 Earth, Wind & Fire Tribute
- 20/11 Zero
- 21/11 Leo Jaime
- 22 e 27/11 e 5/12 Hey Jude
- 28/11 Pop 3
- 29/11 Luiz Carlini & Banda Tutti Frutti
- 4/12 Leo Gandelman
- 6/12 Dado Villa Lobos
- 11/12 Kisser Clan

- 11/12 Cali
- 12/12 Kiko Zambianchi
- 13/12 Virginie Boutaud
- 19/12 Beto Guedes
- 20/12 Titãs

2026

- 16/1 André Frateschi
- 17/1 Kleiton & Kledir
- 30/1 Blitz
- 5 e 6/3 Andy Summers, João Barone e Rodrigo Santos



WHOISJHNGAL/WIKIPEDIA COMMONS/DIVULGAÇÃO

Espaço das artes

Circo Caju abre as portas em sobrado na Barra Funda com a missão de se tornar um ponto de encontro de diferentes expressões culturais da cidade

TEXTO Laura Pereira Lima

FOTOGRAFIA Roberto Setton

A Barra Funda, terceiro bairro mais “cool” do mundo segundo a revista Time Out, acaba de ganhar um novo ponto de agito. Sediado em um sobrado de 1950, o Circo Caju recebe os primeiros espectadores nesta sexta (7), sob o comando do casal de artistas Cafi Otta e Juliana Mesquita — o “Ca” e o “Ju” que dão nome ao espaço. O novo ponto surge com a proposta de sediar oficinas, cursos e apresentações das mais diversas artes: improviso, palhaçaria, mágica, acrobacias, malabarismo, música, dança e, claro, circo. A programação para o mês de estreia já é agitada, com espetáculos e oficinas (*veja mais no quadro*) — além de uma exposição com os artistas Cinthia Crelier, Ligia Yamaguti e Marcio Macena, que deve preencher as paredes de tijolo exposto a partir do dia 15.

“As artes se separaram de tal forma que parece que elas não são mais do mesmo lugar. Só que elas são. O circo sempre teve música, sempre teve teatro. Estamos fazendo essa reunião acontecer de novo”, sinaliza Cafi Otta, que começou no circo aos 10 anos de idade. Ele e Juliana, juntos há oito anos, compartilham a paixão pelo mundo artístico: ele é palhaço, motociclista

e malabarista, e ela atua como produtora cultural e se define como “atriz não praticante”.

Os dois viveram uma São Paulo efervescente, nas décadas de 1990 e 2000, com espaços dedicados às artes borbulhando em cada esquina. Hoje em dia o cenário não é mais o mesmo. “Todos foram fechando, porque é muito difícil manter espaços como esse. A gente tem noção da encrenca em que estamos nos metendo”, comenta Cafi, que alimentava o sonho de abrir um espaço dedicado ao circo há muitos anos. “Mas lugares como o Circo Caju são necessários, porque as novas gerações não têm mais onde experimentar”, lamenta.

Com a missão de restaurar os pontos de encontro artísticos da capital paulista, o casal mergulhou de cabeça na empreitada. Cafi e Juliana compraram um sobrado antigo e destruído na Rua Lavradio, lar de uma acumuladora compulsiva. “Parecia um cenário de filme de terror. Tinham animais mortos e até um boneco de Papai Noel”, lembra Cafi. Apesar do aspecto “desesperador”, nas palavras do palhaço, a localização boa, perto do metrô e do terminal de ônibus, a construção histórica e o pé-direito ideal (7 me-



O novo espaço: estrutura mantida aproveitando tijolos, vidraças, portas e janelas



Juliana e Cafi:
novo fôlego para
o mundo circense



Programação de novembro

- **7/11 (sexta), 19h.** Cabaré Circo Caju, com Rhena de Faria, Ricardo Rodrigues, Cafi Otta, Trupe Baião de Dois, Rubia Neiva, Vicky e Greta e Julia Barnabé
- **8 e 9/11 (sábado e domingo), das 10h às 18h.** Oficina de malabares com Craig Kuat e Mamute
- **14/11 (sexta), 19h.** Cabaré Circo Caju, com Lu Lopes (Palhaça Rubra), Carol Bahiense, Diogo Granato, Federal, Cafi Otta, Gutto Thomaz e Trevo
- **17, 19, 24 e 26/11 (segundas e quartas), das 19h às 22h.** Oficina Caravana Tapioca
- **28/11 (sexta), 19h.** Cabaré Circo Caju, com Montanha, César Lopes, Cafi Otta, Hernani Albuquerque, Luiza Bernat, Bel Mucci, Dri Telg, Otávio Fantinatto, Ju Lazzari, Luka Iankitchi e Vicky Roman

Ingressos em symppla.com.br.

tros, para viabilizar as acrobacias aéreas), fizeram com que eles decidissem abraçar a empreitada. A dupla encarou o desafio de manter ao máximo as estruturas históricas, reaproveitando tijolos, vidraças, portas e janelas. “A gente queria muito respeitar a história deste lugar. Porque faz parte do circo contar histórias, e respeitar quem veio antes”, explica Cafi Otta.

Após um ano de reformas, o entulho se transformou em uma charmosa e excêntrica casa, com janelas desiguais, vidros descombinados, amarradas por toques de vermelho onipresentes. A fuga do padrão, tão cara ao circo, também tem motivos ecológicos e econômicos. Pensando em poupar dinheiro e promover sustentabilidade a partir do reuso, Juliana e Cafi montaram quase todo o espaço só com doações de amigos e familiares. “Fizemos uma postagem pedindo colaboração dos nossos seguidores”, conta a produtora. Conseguiram quase tudo de que precisavam em vinte minutos.

Além do espaço para apresentações, com capacidade para cerca de sessenta espectadores, o Circo Caju também conta com um jardim com plantas comestíveis, uma área de convivência, na qual são vendidos produtos como café, cerveja e pipoca, e um escritório, onde Juliana planeja montar um hub de ideias para a classe artística.

Apesar do fechamento de espaços culturais pela cidade nas últimas décadas, a dupla está otimista quanto ao sucesso da casa. “A internet causou uma série de doenças, e agora as pessoas estão buscando lugares onde possam se conectar”, reflete Juliana. ■

Circo Caju. Rua Lavradio, 404, Barra Funda. Mais informações em [@circocaju](https://www.instagram.com/circocaju).

BELEZA



Vênus moderna

Completando 31 anos no mercado de cosméticos capilares, Amend investe na presença digital e mira em ampliar a exportação

TEXTO Luana Machado FOTOGRAFIA Roberto Setton

Com três décadas recém-completadas, a história da Amend, marca de cosméticos brasileira, é digna de filme. Fundada em 1994 pela família Cintra, a então pequena fabricante de produtos capilares chegou a entrar em crise financeira na década de 2000 com uma dívida milionária. Em meio ao caos financeiro, André Cintra, herdeiro do criador da marca, Paulo Antonio, assumiu o negócio aos 22 anos e conseguiu reerguê-lo investindo em um time de executivos de ponta, em tecnologia e em diversificação do portfólio. Em 2014, Cintra, que é atleta

de snowboard, decidiu entregar o cargo de CEO ao empresário João Paulo Chaccur, atual responsável pela estratégia da marca, que alça novos voos na modernização.

Um dos investimentos é a atuação cada vez mais maciça no digital. Inaugurada em 2023, a sede da empresa, no Itaim Bibi, apelidada de Casa Amend, é um exemplo disso, com espaços instagramáveis e um salão conceito. “É uma maneira de nos posicionarmos institucionalmente, a marca fica mais dinâmica e atual. De estar perto dos clientes, ter um espaço de convivência e experimentação para os colaborado-

res, além, claro, de ser um atrativo para as influenciadoras gravarem conteúdos. Estamos recebendo trinta criadoras de conteúdo por mês”, explica Chaccur. Com oitocentos metros quadrados, a casa possui três andares com salas de reunião, todas nomeadas em homenagem às linhas de produtos mais famosas, auditório, o Amend Lab, dedicado a vivências e eventos, e o terraço.

Outro passo importante foi o reforço do time de marketing, que focou em campanhas para as redes sociais neste ano. O resultado foi um sucesso com o viral de dois produtos que caíram no gosto da inter-



Laboratório:
espaço no
Itaim Bibi
inclui salão
conceito

net e renderam milhares de visualizações no TikTok: o leave-in Seca Sem Frizz e a linha de hidratação Gold Black. “Muitos elementos precisam estar alinhados: tem que ser o produto certo comunicado da forma certa para o público ideal. A viralização gera um crescimento muito rápido, alavanca demais a marca e puxa outros canais de venda. Estamos focados em aprender o caminho mais assertivo para gerar esses virais”, conta Guilherme Thofehn, diretor de marketing. A estratégia se traduz no crescimento das vendas digitais, que chegaram a bater 30% do faturamento interno

Casa Amend:
o CEO João
Paulo Chacur
na sede da
empresa



Investimento
em tecnologia:
linha totalmente
voltada para
cabelos 40+



em alguns meses de 2025, enquanto um ano atrás chegava a 10%.

Na nova guinada, a Amend ambiciona um crescimento no mercado de exportação. Presente em dezoito países, a empresa quer focar em um portfólio menor e mais assertivo para o estrangeiro. “Temos uma presença muito grande na Europa, mas nunca demos o foco devido à exportação. Neste ano, entramos com um time exclusivo e estamos revisitando a estratégia para que se torne, no futuro, 25% da companhia”, indica Chacur.

Enquanto reduz o portfólio por um lado, no Brasil o catálogo só se

amplia com um investimento em mais produtos tecnológicos e diversificados. Nos últimos meses, a Amend lançou uma nova linha de coloração capilar, uma proteína e um filtro solar para cabelos.

“Temos um portfólio com mais de 300 produtos, a ideia é ter um item para solucionar cada problema. E todo ano seguimos uma janela de lançamentos em dois momentos: em abril e em setembro. Então, já estamos pensando no próximo ciclo, vamos entrar em produção logo mais”, afirma o CEO da empresa.

Além da sede na Zona Oeste da capital, a marca possui uma fábrica em Diadema, na região metropolitana de São Paulo. Ao todo, são cerca de 2 000 colaboradores e 40 000 pontos de venda com produtos Amend, número que pode dobrar em 2026. “Vai aumentar drasticamente porque estamos com um trabalho intenso de distribuição no canal de varejo. Um projeto forte em andamento de transformação do modelo de negócio físico”, adianta Chacur. ■

LONGEVIDADE

Poesia libertária

Aos 84 anos, Lúcia Cortez Mendonça lança seu segundo livro de poesia, em que revisita as dores e as delícias de envelhecer

Vanessa Barone

la classifica sua poesia como espontânea. E que só tomou gosto por colocar os sentimentos em palavras depois de passar por um processo analítico, aos 50 e poucos anos, que a fez se sentir mais livre. “A análise rompeu com coisas arcaicas e me trouxe a liberdade. Disso, saiu poesia”, relembra Lúcia Cortez Mendonça, 84, psicoterapeuta de linha psicanalítica, que no próximo dia 10 lança seu segundo livro de poesias, *A Velha e o Mar* (Editora Cajuína, 118 págs., R\$ 60,00), na Livraria da Vila da Vila Madalena, a partir das 18h. A publicação tem ilustrações de Adriana Ferla.

Na obra autobiográfica, Lúcia fala sobre amor, amizades, luto e envelhecimento. Com linguagem poética, narra acontecimentos cotidianos saídos da memória e resignificados pelo tempo. E ele, o tempo, também é assunto, aliás, como não poderia deixar de ser. “Um instante, e zass... / Aconteceu! / Uma palavra bem dita, / Um olhar cristalino e revelador, / E com sorriso lá vou eu, / Mergulhando cheia de amor / Na Vida”, diz o trecho do poema *Instante*.

Mas e o mar que está no título e remete à obra de Ernest Hemingway (*O Velho e o Mar*)? Ele também vira palavra fluida pelas páginas do livro — mais precisamente o mar da Bahia, terra que Lúcia conheceu ainda jovem e escolheu como destino para este momento de vida. Hoje, é na Ilha de Itaparica que a escritora vive a maior parte do tempo — entre amigos e a vizinhança que a acolheu. Mas, diferente do pescador Santiago, personagem de Hemingway, que temia pelo futuro, os olhos dessa narradora estão voltados para o presente. “Viver é para profissionais. Envelhecer é não deixar que nada nos sequestre da vida”, afirma Lúcia,



FILUPE OLIVEIRA DIAS CORREIA/ILUSTRAÇÃO

REPRODUÇÃO



Lúcia em sua casa em Itaparica (BA): “Viver é para profissionais. Hoje, nada me sequestra da vida”

que diz ter sempre buscado uma maneira de se expressar com máxima liberdade.

Muitos anos antes, quando estudava no tradicional colégio Des Oiseaux, em São Paulo, Lúcia decidiu cursar aulas de teatro, ela é irmã do ator Raul Cortez, para perder a timidez e, quem sabe, descobrir uma vocação. Mas bastou uma apresentação — que atraiu toda a família para a plateia — para ela entender que aquela não era sua praia. Seu barato sempre foi a palavra escrita, que virou ferramenta para manifestar afeto — por si mesma e pelos outros.

E, entre esses outros, está Joaquim, a quem Lúcia dedicou seu primeiro livro, *como Vida* (2000). O companheiro de vida por 24 anos morreu em 2001, em decorrência de um câncer. O luto e a saudade foram transmutados em poesia. “O meu amor / Está naquela / Maré cheia / Acariiciando Ávida areia. / Está no pôr do sol / Vermelho-Amarelo / Que de longe se entenece / De tanto te olhar. / Arde amores!”, diz um trecho de *Meu Amor*. ■



Outlet Gabriel: luxo acessível, São Paulo em movimento e o futuro dos outlets de decoração

Novo destino de design une curadoria, estilo e preços acessíveis em uma experiência inédita de outlet urbano

São Paulo nunca para. A metrópole cresce, reinventa-se e dita tendências que inspiram todo o Brasil. Nos últimos anos, bairros antes industriais passaram a abrigar startups, agências de publicidade, academias, escolas, empreendimentos imobiliários e espaços culturais, transformando a paisagem urbana e o modo como os paulistanos consomem.

Nesse contexto de efervescência, surge o Outlet Gabriel, um projeto inovador que vai além da ideia tradicional de compras com desconto. Comprar bem e barato é a missão que move o espaço. Mas, na outlet urbana, o preço justo se une à curadoria, design e experiência.

A VISÃO DE UM EMPRESÁRIO

À frente desse movimento está Kamyar Abrarpour, empresário visionário que percebeu um desejo latente do consumidor: a busca por fluidez na compra. Segundo ele, “as pessoas não querem apenas entrar, escolher e pagar. Elas querem garimpar, viver uma experiência, ser surpreendidas, encontrar exclusividade e, ao mesmo tempo, ter a certeza de que fizeram um bom negócio. O Outlet Gabriel nasceu para traduzir esse novo comportamento”.

Com mais de 1 500 metros qua-

drados, o espaço se tornou rapidamente um ponto de encontro da Vila Leopoldina, oferecendo um ambiente que mistura design, arte, cultura e gastronomia.

MAIS DO QUE COMPRAS: EXPERIÊNCIAS!

O Outlet Gabriel se afasta do modelo “entra e sai” do varejo tradicional. A proposta é ficar, conviver, descobrir. Eventos abertos ao público, oficinas, promoções temáticas e ações culturais fazem parte da rotina do espaço. A cada visita, há algo novo para ver, experimentar e levar para casa.

Até quem prefere comodidade encontra seu lugar: o parceiro Superbid amplia a experiência para o digital, com leilões virtuais que replicam o mesmo dinamismo do empreendimento.

E como não há experiência completa sem gastronomia, o Kofe é um convite irresistível. Seja para um café no meio do dia, uma reunião de trabalho, uma pausa com amigos ou a tradicional feijoada de 4ª feira e sábado, o espaço gastronômico é parte essencial da atmosfera leve e acolhedora do Outlet.

Essa diversidade transforma o Outlet Gabriel em um grande hub criativo de lifestyle, decoração e bem-estar, onde cada visita oferece algo novo. Segunda a sexta-feira, 10h às 18h. Sábados, 10h às 17h.

UM ECOSSISTEMA DE MARCAS EM CONSTANTE EXPANSÃO

A força do Outlet Gabriel está também em sua curadoria de marcas parceiras, que garantem diversidade de estilos, produtos e propostas. Entre elas:

Amazon Woods Home – móveis de madeira;

Ateliê Tico Canato – arte e design;

Banho Mais – artigos para banheiro;

Bed For You – camas, colchões e travesseiros;

by Kamy – tapetes e tapeçarias;

Casa.Couro – mobiliário de couro;

Clayf Móveis – estofados e mobiliário;

Crissair Home Electro – eletrodomésticos;

D.Filipa – itens de mesa posta;

Decor Tricot – tricô decorativo;

Ecco Arte – Atelier Yamin – mobiliário e decoração;

GS Mármore – marmoraria;

Indusparquet – revestimentos de madeira;

Infinite Image – soluções em espelhos;

JRJ Tecidos – tecidos finos;

Kofe – cafeteria e restaurante;

Lumini – iluminação;

Map – móveis planejados;

Minimal Design – mobiliário;

Saccaro – mobiliário.



Siga-nos
no Instagram
@outletgabrieloficial

CONSUMO

Luana Machado

R\$ 398,00

Luva de boxe Bananamix.
Farm, farmrio.com.br



R\$ 369,00

Ayrton Senna —
Uma Lenda a Toda
Velocidade, livro
de Christopher Hilton.

Editora Globo,
grupoeditorialglobo.com.br



R\$ 159,90

Boné Nacional original com
assinatura. Senna Shop,
sennashop.com.br

AS BOAS COMPRAS

Mova-se

Itens para os apaixonados por esporte,
seja nas pistas ou nas quadras



R\$ 309,00

Garrafa térmica Aerolight
Flip (710 ml). Stanley,
stanley1913.com.br



R\$ 569,99

Chuteira society
Erling Haaland
Phantom 6 Academy.
Nike, nike.com.br

R\$ 1246,19

Jaqueta equipe McLaren
resistente à água.
Amazon, amazon.com.br



R\$ 499,99
Camiseta
Scuderia
Ferrari 2025.
Puma,
br.puma.com



R\$ 599,99
Tênis Corre 4 Welcome Rio.
Olympikus, olympikus.com.br



R\$ 214,90
Nadadeira
Speedo Power Fin
(tamanho G). **Amazon,**
amazon.com.br



R\$ 211,00
Bola de tênis
Wilson
Roland Garros
(3 tubos).
Pro Spin,
prospin.com.br



R\$ 294,90
Raqueteira Fila
Team X3. **Netshoes,**
netshoes.com.br



R\$ 89,90
Manguitos
de vôlei
(3 unidades).
Centauro,
centauro.com.br



R\$ 139,90
Óculos de natação.
Track&Field, tf.com.br

Compre aqui





RESTAURANTES

Arnaldo Lorençato | alorencato@abril.com.br

Pizzas na tesoura

☆☆☆ O mundo das pizzas e dos fornos a lenha sempre esteve presente na vida do jovem Caio Soares, 25. Seu pai é dono da São Paulo Pizzas, endereço com quase três décadas de funcionamento na Bela Vista, com foco no delivery, que expede versões típicas paulistanas como as de bordas recheadas e coberturas do tipo rúcula com tomate seco e bombom Sonho de Valsa. Ao abrir sozinho a **Tica Pizza** na Vila Olímpia, em janeiro deste ano, Caio quis fugir totalmente desse modelo. Desde então, apresenta discos individuais de massa, que descança por 48 horas, o que lhes confere uma leveza extraordinária.

As matérias-primas essenciais são italianas: a farinha, a sêmola, o tomate e o azeite usado para finalizar. Cada um deles tem 250 gramas e um diâmetro de 27 centímetros sobre o qual vai uma concha de molho. São apenas quinze pedidas, próprias para comer com as mãos depois de as fatias serem cortadas pelo cliente com a ajuda de uma tesoura. “Queria algo que marcasse a experiência da Tica. Pesquisei muito e vi que alguns pizzaiolos (raríssimos casos) na Itália preservavam a ideia de cortar suas massas com tesouras, porque isso permitia

que a pessoa visualizasse os alvéolos formados na borda e servia como um certificado de qualidade”, explica Caio. Nas viagens que fez ao país mediterrâneo, só vi o acessório sendo usado uma vez por hábeis pizzaiolos na ótima Frumento, em Cagliari, a capital da Sardenha. Na Tica, a aliche sobre queijo muçarela (R\$ 69,00) não se ressentia de excesso de sal, uma felicidade. Dá vontade de devorar até o último pedaço. Com efeito de um ardidinho pronunciado, a diavola (R\$ 66,00) leva salame apimentado da Cinque e mel picante. Só depois de assada, a selvaggio (R\$ 72,00) recebe sobre a base de muçarela presunto cru da Serra Gaúcha e rúcula. Antes, há quatro

entradas as quais se somam eventualmente o pão de calabresa (R\$ 29,00), conhecido como tortano. Provei a rotolina (R\$ 55,00), um rocambole de calabresa com catupiry para chuchar no delicioso molho de tomate da casa. Das sobremesas, o cannolo (R\$ 18,00) recheado na hora não tem o encanto dos originais sicilianos por causa do creme de ricota mole, quase sem consistência. Vá de tiramisu (R\$ 35,00), que ganha uma nuvem de cacau em pó na mesa. Detalhe importante: embora se pareça uma casinha antiga, a Tica foi refor-



FOTOS RICARDO DANIELO

mada para ter essa aparência. Faz parte do storytelling criado por Caio, “casa da vecchia”. “Éramos só nós dois. Fizemos o encanamento, a parede de tijolos, o forno, a escada de madeira, os armários, tudo. Particularmente, eu não seria capaz, mas meu pai é simplesmente um gênio da construção civil”, revela. *Rua Clodomiro Amazonas, 1216, Itaim Bibi, ☎ 3846-0504, 📞 91702-4543 (17 lugares). 18h/23h (fecha seg. e ter.). 🍷 (R\$ 50,00). Aberto em 2025. \$*

Coberturas diavola e de aliche para discos individuais e a rotolina (no detalhe): caprichadas sugestões da Tica Pizza

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTA EDIÇÃO

Faixas de preço por pessoa

Refeição com couvert, um prato de custo médio, sobremesa, água mineral e serviço

\$ até R\$ 198,00

\$\$ R\$ 199,00 a 288,00

\$\$\$ R\$ 289,00 a 506,00

\$\$\$\$ a partir de R\$ 507,00

Cotações

☹ Pêssimo

☹ Fraco

☹☹ Regular

☹☹☹ Bom

☹☹☹☹ Ótimo

☹☹☹☹☹ Excelente

Serviço

📞 WhatsApp

📞 Rolha

♿ Acessibilidade

CERIMÔNIA DO ATUM

Um casarão de esquina no centro, onde por mais de duas décadas operou a Pizzaria Famiglia Mancini, foi transformado por um grupo de empresários no **Yubari** (foto) e está funcionando desde setembro. Responsável pela consultoria do cardápio, ainda em afinamento, Jun Sakamoto, do premiado restaurante que leva seu nome, em Pinheiros, conta que a empreitada requereu um investimento de 10 milhões de reais. No dia a dia, quem cuida da operação é a dupla de chefs Rodrigo Hisi e Otávio Yuki, enquanto o serviço inclusive de vinhos e saquês é conduzido por Salatiel Rosa. Para marcar a inauguração, a casa fez, em 23 de setembro, a primeira cerimônia kaitai, que é a abertura de um atum bluefin. Repete o ritual no jantar da quarta (12) e é possível acompanhar mediante reserva. Nesta noite, é servido um menu em cinco etapas elaborado com o peixe por R\$ 490,00, na mesa. Recomendase reservar. A conferir. *Rua Avanhandava, 25, centro*, ☎ 92180-9827. \$\$

KENZO SAN DIVULGAÇÃO

ines249



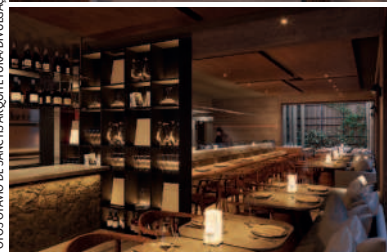
Primavera no menu

Como acontece a cada estação, o **Ryo Gastronomia** reformula o menu (foto). O chef Edson Yamashita introduz receitas sazonais japonesas com um delicado traço francês. Nas doze etapas, prova-se o harumaki assado e servido com tartare de bluefin, ovas de capelin, ciboulette e maionese de algas. Este bocado vem junto do lagostim canadense fresco com gema curada no missô ao molho agri-doce sumissô e de macaron de farinha de amêndoa recheado de fígado de peixe-sapo no vapor e no saquê. O peixe branco do dia com salada de nabo, cenoura e pepino mais algas e água de tomate clarificada ao óleo de alga kombu e manjeri-ção chega na sequência. Segue com o

creme de caranguejo no brioche da casa cozido no vapor e coberto caviar, o temperado de peixinho da horta com cobertura de carne de wagyu ao molho teriyaki com cogumelos enoki e trufa branca italiana, o tofu de gergelim no caldo de kombucha com wassabi fresco japonês e a seleção de sushis e sashimis, único item fixo. De sobremesa, vem o sorvete de koji, o fungo da fermentação do saquê, com morango, tuile de avelã, pólen e kouso (calda fermentada de limão, morango e ameixa). Custa R\$ 1 450,00 por pessoa e é uma das degustações mais caras da cidade, destinada a apenas oito pessoas por noite. A conferir. *Rua Pedroso Alvarenga, 665, Itaim Bibi*, ☎ 3881-8110. & \$\$\$\$

Botequim oriental

Dono da rede de restaurantes japoneses Huto, que nasceu em Moema e ganhou outras três filiais com complementos no nome — Izakaya, no Campo Belo (embora não seja um bar), Kohi, no Itaim Bibi, e Gaman, no Jardim Paulista —, Fabio Honda, finalmente, promete abrir um izakaya. O ponto escolhido para montar o **Mokutan** é a concorrida Rua Ferreira de Araújo. No número 477, está sendo montado o botequim oriental, na linha chique, *bien sur*, com projeto do arquiteto Otavio de Sanctis (imagens ao lado). A previsão de inauguração está para o fim de dezembro ou início de janeiro. *Rua Ferreira de Araújo, 477, Pinheiros*.



FOTOS OTAVIO DE SANCTIS ARQUITETURA/DIVULGAÇÃO

LUREL ART/DIVULGAÇÃO

RESTAURANTES

Encontro cinco-estrelas

Dois chefs à frente de restaurantes cinco-estrelas máximas por VEJA SÃO PAULO COMER & BEBER se reúnem em torno do fogão no **Dalva e Dito** no jantar da sexta (14). Alex Atala, do D.O.M., recebe o colega Pier Paolo Picchi, do Picchi, para preparar um menu em cinco etapas de trufas brancas e pretas importadas da Itália (R\$ 850,00). A clientela poderá saborear pratos italianos como a fonduta com ovo, a carne cruda e o agnolotti de carne, além de uma intromissão franco-brasileira: o clássico aligot da casa. Até a sobremesa, ainda não definida, receberá o fungo finamente fatiado. Nesta noite, a rolha será cortesia para que os clientes possam levar seu vinho favorito. Recomenda-se reservar. *Rua Padre João Manuel, 1115, Jardim Paulista, ☎ 3068-4444. Sexta (14), 19h. R\$ 850,00.*



JANTAR COM CAUSA

Chega à 11ª edição o Jantar **Chefs pela Cura**, promovido pela TUCCA – Associação para Crianças e Adolescentes com Câncer, marcado para a quarta (12), às 19h30. Como aconteceu anteriormente, a curadoria é da jornalista Patricia Ferraz, que juntou os chefs de cozinha asiática Edson Yamashita e Kazuo Harada ao colega Filipe Rizzato, do hotel Palácio Tangará, onde é sediado o evento beneficente. Nessa noite, haverá o leilão de 25 itens, conduzido por Mariana e Carolina Sodré Santoro. O menu harmonizado traz tartelette de burrata com carpaccio de wagyu e emulsão de fermento tostado, agnolotti de batata-doce trufada com fonduta de queijo Araxá e caramelo de tangerina (Rizzato), crocante de camarão, pato à pequim (Harada) e brioche com tartare de

atum, pickles de cogumelo e macadâmia, viera selada com espuma de tomate fermentado e compota de abóbora (Yamashita). Para a sobremesa, há torta de sorvete de baunilha do Cerrado com noz-pecã e caramelo de uísque de Francisco Sant'ana, da Escola Sorvete. Entre os vinhos, está o Haute Côtes de Beaune Clos de la Perrière Domaine Parigot 2016. A renda obtida com os convites e com o leilão é revertida para o tratamento gratuito de crianças e adolescentes com câncer em situação de vulnerabilidade social, atendidos pela TUCCA em parceria com o Hospital Santa Marcelina, na Zona Leste. **Palácio Tangará. Rua Deputado Laércio Corte, 1501, Vila Andrade. Convites: R\$ 2 800,00 (menu harmonizado com bebidas inclusas). Reservas: ☎ 94722-5643.**

GRELHADOS PARA A CALÇADA

Pela primeira vez o **Cortés Asador**, restaurante de grelhados do Grupo Ráscal, terá uma unidade de rua. Na capital, são duas lojas nos shoppings centers Villa-Lobos (desde 2014) e Eldorado (2024), além de outra no Terminal 2 do Aeroporto de Guarulhos (2017). Com previsão de estar concluída somente em março de 2026, a churrascaria ocupará parte do térreo do v3rso Jardins, novo hotel-boutique do Grupo Emiliano, que está em fase de finalização na Alameda Santos, 957. Quando estiver pronto, o ambiente de 500 metros quadrados com desenho as-

sinado pelo arquiteto Fabio Bruschini (*planta baixa abaixo*) poderá receber 229 clientes. Conterá com um bar e cinco salões com divisórias que podem formar salas privativas para reuniões e eventos.

BAIXE O APP DO COMER & BEBER E ESCOLHA O SEU ESTABELECIMENTO

DISPONÍVEL NO
Google Play



Disponível na
App Store



VINHOS

Marcelo Copello

Vinícola na
região de
Chianti: cultivo
de sangiovese

Evolução de um símbolo da Toscana

O Chianti Classico, região-símbolo entre Florença e Siena, vive um momento de renovação histórica. O destaque está na categoria Gran Selezione, criada em 2014 com a safra 2010, como o novo topo da pirâmide qualitativa, acima do Annata e da Riserva. O objetivo é claro: valorizar vinhos de origem exclusiva dos vinhedos do produtor, com seleção rigorosa de uvas, longo envelhecimento (mínimo de trinta meses) e expressão do terroir. Desde sua estreia, a Gran Selezione foi um sucesso imediato de mercado e de crítica, consolidando-se como a face mais prestigiada do Chianti Classico. Em poucos anos, tornou-se referência em leilões, cartas de restaurantes e coleções privadas, dando ao território um reconhecimento comparável ao das grandes denominações europeias.

Dentro da pirâmide, as categorias Annata e Riserva permanecem fundamentais.

O Chianti Classico Annata deve ter no mínimo doze meses de envelhecimento antes de ser comercializado, com uvas majoritariamente sangiovese (mínimo 80%, podendo incluir variedades locais ou internacionais). O Chianti Classico Riserva exige pelo menos 24 meses de envelhecimento, incluindo três meses em garrafa, além de rendimentos mais restritos, resultando em vinhos mais estruturados e aptos ao envelhecimento.

Depois de uma década, o topo da pirâmide, a Gran Selezione, se aprimora com novas regras. O percentual mínimo de sangiovese sobe de 80% para 90%, e os 10% restantes só podem ser completados por castas autóctones da Toscana, como colorino, canaiolo ou mammolo — proibindo definitivamente variedades internacionais como cabernet ou merlot. Além disso, para ter o selo é preciso produzir com uvas de vinhe-

dos próprios, reforçando o vínculo entre vinho e território. Outro passo crucial é a introdução das UGAs (Unità Geografiche Aggiuntive), subzonas oficialmente reconhecidas que podem figurar nos rótulos dos Gran Selezione. Assim como nas regiões da Borgonha ou de Champagne, a menção ao local passa a ser ferramenta de diferenciação e prestígio. As onze UGAs aprovadas são: Castellina, Gaiole, Greve, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio (inclui Barberino Tavarnelle e Poggibonsi), Castelnuovo Berardenga, Panzano, Lamole, Montefioralle e Vagliagli. Cada uma traz uma identidade própria. A ideia é que os consumidores possam identificar nuances locais dentro do mosaico do Chianti Classico. Essas mudanças não surgem por acaso: respondem a uma demanda global por vinhos de origem mais precisa e identidade cultural clara.

FAMIGLIA ZINGARELLI TENUTA FIZZANO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE IL CROCINO 2021

Produzido por Rocca delle Macie, do vinhedo Il Crocino, elaborado com 90% sangiovese e 10% de colorino. Amadurece parte em tonéis e parte em barricas, por vinte meses. Rubi escuro. Aroma de cereja preta, madeira nova, notas terrosas, especiarias. Paladar de bom corpo, com taninos firmes, ótima acidez, para guarda. R\$ 599,90, na Grand Cru (lojas físicas).



CARPINETO CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

Elaborado com 80% sangiovese mais canaiolo e outras castas, com doze meses em barricas de carvalho. Cor granada. Aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias, café e cedro. No paladar, tem estrutura firme, acidez vibrante e taninos polidos, já pronto, mas pode evoluir. R\$ 235,18, na Wine.



Compre aqui





COMER & BEBER

BARES

Saulo Yassuda

Um brinde na loja

☆☆☆ Uma das maiores importadoras de vinhos do país, a Decanter está com novo endereço na capital. Desde junho, o QG da empresa atende num prédio de esquina envidraçado dos Jardins. A **Enoteca Decanter**, misto de loja e wine bar, se situa no térreo. Prepare-se para brindar enquanto observa clientes a escolher garrafas e vendedores a fechar pedidos por telefone (no ponto anterior, os espaços eram um pouco mais demarcados). Todo o portfólio pode ser provado a preço de prateleira, com destaques na carta montada pelo sommelier Tiago Locatelli. Dá para bebericar clássicos da importadora, como o tinto argentino Luigi Bosca La Linda Malbec 2024 (R\$ 215,00). Há opções em taça e, destas, os rótulos mais valiosos são



conservados em máquinas, que despejam o líquido em doses de 25, 75 e 150 mililitros. É o caso do tinto Brunel de la Gardine Gigondas 2022 (R\$ 20,00, R\$ 55,00 e 105,00), da região do Rhône, de grenache noir e syrah, e do laranja italiano Albino Armani Orange from the Basement 2022 (R\$ 15,00, R\$ 35,00 e R\$ 65,00), 100% pinot grigio. Para acompanhar, há boas opções, como a caponata (conserva de berinjela; R\$ 28,00) com pão e a brandade

de bacalhau com musseline de mandioquinha e tapenade (R\$ 82,00), gratinado com queijo parmesão, que só pecou por ter um pouco de gordura por cima. Merece ser ajustado o formato de serviço — tablets são oferecidos como cardápio, e é necessário fazer o pedido duplamente: ao aparato eletrônico e aos garçons. Fica um tanto confuso. Ah, e um horário mais estendido aos sábados não faria mal ao público. *Rua Joaquim Eugênio de Lima, 1135, Jardim Paulista, ☎ e 📞 99736-3280 (30 lugares). 10h/22h (sáb. até as 16h; fecha dom.). & Aberto em 2025.*

BODEGA NA RUA DOS PINHEIROS

Vem aí a **Bodega Pepito**, bar-restaurant que o chef catalão Oscar Bosch abre com alguns sócios na próxima segunda (17). Ele promete que o lugar será bem diferente do outro bar dele, o modernoso Nit, nos Jardins. “Temos um ambiente mais rústico”, revela o cozinheiro sobre o novo espaço, com piso de ladrilho hidráulico e janelões, que ocupa o ponto do extinto Meats. Serão servidos petiscos frios e ou-

tros quentinhos, inclusive opções na brasa. A clássica croqueta aparece numa releitura com recheio de carne de panela (R\$ 42,00, quatro unidades). No almoço, terá até menu executivo para atender ao público da região. Drinques (a partir de R\$ 38,00), vinhos (a partir de R\$ 195,00 a garrafa) e vermute da casa (R\$ 42,00 a dose) acompanham a comilança. *Rua dos Pinheiros, 320, Pinheiros. &*

A CARTA DOS TREZE

Agora sob o comando 100% do bartender Fábio Dias, a carta do **Fel** está de cara nova. São treze novas misturas (R\$ 56,00 cada uma), criadas entre 1905 e 1955, que o titular do balcão resgatou de livros, todas servidas em taças de antiquário. Entre as opções estão o canaletto (Grand Marnier Rouge, destilado kirsch e espumante brut) e o st. siro (foto; vermute branco e seco, Campari, Cointreau e Angostura). A conferir. *Avenida Ipiranga, 200 (Edifício Copan), centro.*



Projeção do novo espaço: no ponto do extinto Meats

COMIDINHAS

Larissa Zapata

FOTOS RICARDO DANGELO

A loja da Rua Cubatão: expresso e sanduíche no croissant



Direto do produtor

☆☆☆ Aberto em 2020 pelo casal Gabriel Faria e Caroline Silva na região da Avenida Paulista (*Alameda Santos, 1478, Cerqueira César*), o **Crio Café** ganhou em setembro de 2024 uma pequena unidade na fronteira entre o Paraíso e a Vila Mariana, em uma esquina envidraçada. Os grãos, torrados pela própria cafeteria, são selecionados diretamente com os produtores e, depois, vendidos também em sistemas como pacotes de assinaturas, avulsos e pelo site da marca. As estantes são preenchidas com as variedades disponíveis que podem ser le-

vadas para casa, como o chamado delicado (R\$ 48,00, 250 gramas), de torra clara e suave, que pode ser moído na hora caso o cliente deseje. Para consumir ali, ficam disponíveis garrafas térmicas com os coados do dia (R\$ 10,00) feitos com opções como o favo de mel, mais suave, e o chocolate, mais potente e com amargor presente. Vale provar também o expresso (R\$ 9,00; R\$ 12,00 o duplo), tirado com o grão castanha, da variedade catucaí 2SL. Entre os com leite, o latte ali é feito com expresso, caramelo com baunilha e leite (R\$ 16,00, quente ou

frio). Além das bebidas, o cardápio inclui opções salgadas de produção própria, como o enroladinho misto (R\$ 16,00), no brioche redondo recheado de copa maturada e muçarela fior di latte, e o sanduíche no croissant (R\$ 30,00), que recebe queijos muçarela e stracciatella, azeite, tomate e presunto cru. Para adoçar, o pain au chocolat (R\$ 16,00) tem massa crocante folhada e chocolate belga derretido no interior. *Rua Cubatão, 641, Vila Mariana, ☎ e 📞 93936-0385 (10 lugares). 8h30/18h30 (sáb. 9h/18h; fecha dom.). Aberto em 2024.*

MI BUENOS AIRES QUERIDO

Desde a sexta (24), está funcionando a loja conceito da **Havanna** no Bourbon Shopping. A unidade, com 110 metros quadrados (os outros endereços têm entre 40 a 60 metros quadrados, em média), foi reformulada para reproduzir a atmosfera de uma cafeteria argentina e traz na decoração grandes janelas, muito comuns em casas antigas e cafés em bairros de Buenos Aires. Em breve, o espaço também funcionará como laboratório de inovação, com planos de testar novos produtos e formatos de serviço. Para fazer a reforma, o investi-

mento foi de 3 milhões de reais, de acordo com Adriana Villela, sócia-fundadora da Havanna Brasil — a expectativa de faturamento anual é de 7 milhões de reais. Por ora, não chegaram novidades ao menu. Continuam a ser servidas as sobremesas preparadas com doce de leite, como a torta la cholina (R\$ 18,00 a fatia), feita com camadas de biscoito de chocolate, e o cappuccino havanna (R\$ 18,90), de café expresso, leite vaporizado, doce de leite e canela. *Bourbon Shopping São Paulo. (Ana Clara El Faro)*



BIA METIER/DIVULGAÇÃO

Havanna no Bourbon Shopping: loja-conceito



ROBERTO SETTON

ines249

FILMES E SÉRIES

Mattheus Goto

Batalhas internas

☆☆☆ É raro ver uma cinebiografia musical diferente da típica narrativa de superação do artista. *Um Completo Desconhecido* (2024), sobre Bob Dylan, tentou, mas acabou caindo na fórmula de sempre. Entra em cartaz agora a história de um outro “desconhecido”, que se mostra um pouco mais preocupada em flexionar o modelo habitual do gênero. **Springsteen: Salve-Me do Desconhecido** retrata um momento específico na vida de uma das principais vozes do rock americano, Bruce Springsteen. O músico de 76 anos é interpretado com sensibilidade e entrega total por Jeremy Allen White, responsável por dar conta do arco narrativo. O filme de Scott Cooper dedica atenção à depressão do astro e os traumas de família, mais especificamente da violência do pai. O quadro psicológico e emocional do cantor leva-o à composição de *Nebraska* (1982), seu sexto álbum de estúdio, considerado um dos mais pessoais e reflexivos. Ele vive um embate para ter decisões respeitadas no processo criativo, com a ajuda do empresário Jon (Jeremy Strong) nas negociações com a gravadora. Esse é um dos poucos momentos que lembra a fórmula tradicional do gênero, mas ainda assim é objetivo e parte de um pressuposto de respeito ao cantor. O recorte feito pela direção mostra como todos somos humanos e, mesmo ao falhar com a ficante Faye (Odessa Young), Springsteen ganha a empatia do público, uma vez que ficam evidentes, na atuação de Allen White, as dificuldades pelas quais ele passa. Mesmo melancólico e até sombrio, o filme traz vigor ao gênero e deixa uma mensagem realista e otimista ao final.

Jeremy Allen White: voz e sensibilidade afiadas



No estúdio: visão artística de Springsteen para *Nebraska*



Fiel escudeiro: Jeremy Strong, sempre ótimo, no papel de Jon



FOTO: 20TH CENTURY STUDIOS/DIVULGAÇÃO

ALÉM DA FRONTEIRA

☆☆☆ A premissa de **Sonhos**, de Michel Franco, é polêmica por si só, principalmente diante do momento atual da geopolítica internacional. O bailarino mexicano Fernando (Isaac Hernández) quer migrar para os Estados Unidos para seguir carreira em São Francisco. Ele conta com o auxílio de Jennifer (Jessica Chastain), empresária americana do terceiro setor com quem vive um romance proibido e sexualmente carregado, que começa a ficar complicado. O dançarino entra no país ilegalmente, mas uma crise abala a relação e dificulta os objetivos de cada um. A mensagem do diretor mexicano sobre o imperialismo norte-americano — e como ele destrói vidas — é clara e legítima. Porém, a execução não contempla a intenção. Todos os personagens são desagradáveis, antipáticos e sem carisma, incluindo o principal. As atitudes de Fernando são tão imperdoáveis quanto as de Jennifer e Isaac não conseguem vender o drama da história. A abordagem da direção e fotografia gera frieza e distância. Vale a pena por ser um tema importante e um misto de *Babygirl* (2024) com o curta *A:LIEN* (2024).

FOTOS: TEOREMA DIVULGAÇÃO



Isaac Hernández e Jessica Chastain: química em cenas quentes

SESSÃO PARA ASSINANTES

O **Cine Vejinha** fez uma exibição especial deste filme no último dia 29, em parceria com a Cinemark e Imagem Filmes. A pré-estreia gratuita para os leitores da revista ocorreu no Shopping Cidade São Paulo. Assinantes da *Vejinha* ganham entradas exclusivas para as sessões, que são realizadas uma vez por mês, em parceria com a Cinemark, em shoppings próximos ao metrô. Informamos os leitores por e-mail, fique ligado!



Terror brasileiro

☆☆☆ **Enterre Seus Mortos** é repleto de ambições. O terror de Marco Dutra concebe o fim do mundo no Brasil a partir da história do removedor de animais mortos Edgar Wilson (Selton Mello). Ele trabalha com Tomás (Danilo Grangheia) e a chefe e namorada Nete (Marjorie Estiano) na pequena cidade de Abalurdos, até que o caos se instala quando é forçado a violar regras. Vira uma bagunça com muitas ideias — tem culto satânico, faroeste, ficção científica, romance, apocalipse e reflexão moral. Direção e performances estão desafinadas. Pelo menos mostra um interesse pelo gênero.

RUI POÇAS DIVULGAÇÃO



Edgar e Tomás: parceiros contra a seita

Na prisão:
Christian e
Daniel
Cravinhos

STELLA CARVALHO/PRIME VIDEO DIVULGAÇÃO



TRUE CRIME EM ALTA

☆☆☆ A série **Tremembé**, do Prime Video, conta histórias do “presídio dos famosos” com um clima de ensino médio. A produção dirigida por Vera Egito é tomada por fofocas, panelinhas, hierarquias e romances, entre personagens como Suzane von Richthofen (Marina Ruy Barbosa), Daniel (Felipe Simas) e Christian Cravinhos (Kelner Macêdo); Anna Jatobá (Bianca Comparato) e Alexandre Nardoni (Lucas Oradovschi); Elize Matsunaga (Carol Garcia); e Sandrão (Letícia Rodrigues), que ficou conhecida por se relacionar com Suzane e Elize. Há breves reconstruções de crimes, o foco é mostrar o perfil de cada um. O elenco está ótimo, o problema está na abordagem casual para crimes cruéis.

CRIANÇAS

Ana Clara El Faro

O Menino Maluquinho: uma jornada de humor e nostalgia

Maluquinho no teatro

A Cia. Cênica Nau de Ícaros celebra 33 anos de trajetória com a peça **O Menino Maluquinho**, inspirada na obra do cartunista e escritor Ziraldo (1934-2024) — em 2025 a obra completa 45 anos de sua primeira edição. O espetáculo, com texto e direção de Marcelo Romagnoli, une teatro, circo e dança em uma homenagem ao autor. Com trilha sonora original de Antonio Pinto, filho de Ziraldo e inspiração para o personagem,

em parceria com André Abujamra, a encenação propõe uma jornada de humor. O espetáculo ressalta a importância de preservar a alegria e a sensibilidade das crianças, reforçando o legado do artista. A peça promete encantar crianças, jovens e adultos ao revisitar a história do menino de panela na cabeça, que descobre que ser “maluquinho” é, na verdade, ser feliz. A montagem é estrelada por Leopoldo Pacheco,

Marco Vettore, Álvaro Barcellos, Celso Reeks, Érica Rodrigues, Letícia Doretto e Yudchi, que interpreta o protagonista. Indicado para crianças a partir de 6 anos. (70 min). **Teatro do Sesi-SP – Centro Cultural Fiesp.** Avenida Paulista, 1313, Bela Vista, ☎ 3146-7405. 📅 Qui. e sex., 11h; sáb. e dom., 15h. Grátis. Sujeito à lotação, indicado chegar com antecedência. Até 30/11.

REFLEXÕES, DILEMAS E SURPRESAS

A peça **O Sapateiro Ruço**, livremente inspirada no conto “O sapateiro e a força maligna”, do escritor russo Anton Tchekhov (1860-1904), faz nova temporada, agora no Sesc Pinheiros. A montagem é dirigida por Cássio Brasil e Carlos Escher, que também estrela a peça como o sapateiro. Em uma fria véspera de Natal, ele enfrenta dilemas morais e mágicos ao receber uma encomenda inesperada. A peça aborda temas como desigualdade social, privilégios e o mundo do trabalho,

questões nem sempre tratadas em obras voltadas ao público infantil. O espetáculo foi vencedor do prêmio Pecinha é a Vovozinha nas categorias Melhor Ator, para Carlos Escher, e Melhor Cenário, e indicado ao APCA como melhor monólogo para crianças. Livre (50 min). **Sesc Pinheiros.** Rua Paes Leme, 195, Pinheiros. ☎ 3095-9400. 📅 Dom., 15h e 17h. R\$ 12,00 a R\$ 40,00 (grátis para crianças de até 12 anos). Nos dias 23/11 e 21/12, sessões com tradução em Libras. Até 21/12.

O Sapateiro Ruço: estrelado por Carlos Escher

JOÃO MARIA SILVA JUNIOR/DIVULGAÇÃO

HISTÓRIAS NO CAMINHO

O Grupo Careta apresenta **Cordel Fabuloso**, espetáculo que transforma as fábulas de Esopo em poesia rimada com musicalidade nordestina. Com texto de Octávio da Matta e direção de Livia Simardi, a peça mistura humor, música e tradição popular, e convida o público a mergulhar no universo da literatura de cordel, destacando os ritmos e expressões típicas. No palco, as personagens Cora e Nina, interpretadas por Patrícia Palhares e Livia Simardi, percorrem uma estrada com um baú cheio de histórias, que são divididas com a plateia em três fábulas: A Menina do Leite, As Árvores e o Machado e O Garoto Pastor e o Lobo. O espetáculo propõe reflexões sobre valores morais e dilemas cotidianos, ao mesmo tempo em que desperta o interesse pelas narrativas passadas de geração em geração. Livre. (50 min). **Galpão dos Bonecos**. Rua Coriolano, 622, Vila Romana. ☎ Sáb., 16h. Até 29/11. R\$ 30,00 a R\$ 60,00. Ingressos pelo symppla.com.br

TAMRES FERRER/DIVULGAÇÃO



Cordel em cena:
fábulas de Esopo em
ritmo nordestino

A árvore e a sombrinha:
metáforas sobre adoção
e pertencimento



EDSON GON/DIVULGAÇÃO

Múltiplas formas de amor

O Grupo Cia. das Cores estreia, neste sábado (8), o espetáculo **Zizinha, a Arvore e a Sombrinha**. Com dramaturgia de Rodrigo Cesar e Edson Gon, que também assina a direção, a montagem tem no elenco Alexandre Medeiros, Beatriz Rosa e Wagner Cavaleiro. Na trama, um santuário de animais e uma árvore com sua sombrinha servem de cenário para o encontro entre Zizinha, uma veterinária que cuida de animais resgatados, e Zezinho, um garoto curioso. A partir dessa amizade, os dois compartilham histórias que misturam fantasia e realidade. O espetáculo trata de temas como acolhimento, adoção, diversidade e amor, propondo reflexões sobre o que constitui uma família. Rec. a partir de 5 anos. (50 min). **Complexo Cultural Funarte**. Alameda Nothmann, 1058, Campos Elíseos. ☎ ☎ e 📞 99862-3731. Sáb. e dom., 16h. R\$ 20,00 a R\$ 40,00. Ingressos pelo symppla.com.br ou na bilheteria, 60 minutos antes do espetáculo. Até 30/11.



ROBERTO SETTON

TEATRO

Fabio Codeço



GRÁTIS

Elã: peça pode ser a última no Teatro de Contêiner



FOTOS ROBERTO SETTON/DIVULGAÇÃO

Teatro de resistência

Depois de estrear no Sesc Pompeia, **Elã**, novo trabalho da Cia. Mungunzá de Teatro, faz temporada agora na casa da trupe, o Teatro de Contêiner, até o dia 17. Com direção de Isabel Teixeira, o espetáculo reúne oito histórias criadas pelos próprios intérpretes, em um jogo cênico que entrelaça tempos, espaços e linguagens diversas. A dramaturgia nasceu de um processo coletivo assinado por Léo Akio, Lucas Beda, Marcos Felipe, Pedro das Oliveiras, Sandra Modesto, Verônica Gentilin, Virginia Iglesias, além de Dilma Correa, mãe de dois dos atores, sob o método A Escrita na Cena, desenvolvido por Teixeira. Entre as tramas, há um andarilho em um videogame que busca romper uma herança ancestral, uma mãe que se liberta ao entrar no espetáculo do filho, e uma mulher que acredita ser uma aranha capaz de manipular o destino do mundo. Sem protagonista definido, *Elã* aposta no coletivo, na fabulação e na força da palavra, atravessadas por uma rica paisagem sonora que transforma ruídos e melodias em poesia. “Mais do que destacar um ponto de vista individual, no processo teatral, aqui, quem protagoniza é o espaço, uma ambiência, que rege o movimento, organiza os corpos e define os ritmos da narrativa”, explica a diretora. Com uma ordem de despejo da prefeitura adiada até mês que vem, o Teatro de Contêiner resiste, mas seu futuro ainda é incerto (120min). 16 anos. **Teatro de Contêiner**. Rua dos Gusmões, 43, Santa Ifigênia, ☎ 98562-3533. 📍 Sex. e seg., 20h. Sáb., 19h. Dom., 11h. Grátis. Até 27/11. sympla.com.br.



A peça dirigida por Isabel Teixeira a partir de um método desenvolvido por ela: texto construído com a contribuição de cada um dos oito atores



RITO DE CURA

O luto de uma mãe que perdeu o filho para a Covid-19 inspira **A Recaída**, primeiro texto dramático de Filipe Doutel e Victória Camargo (também em cena), em cartaz no Atelier Cênico até o dia 23. Dirigido por Marcelo Braga, o monólogo acompanha uma atriz que, após quarenta anos longe dos palcos, prepara-se em seu camarim para reestrear — e, nesse processo, revisita as dores e conquistas de uma trajetória marcada por dois momentos decisivos da história brasileira: 1984, durante as Diretas Já, e 2021, no auge da pandemia. No primeiro momento, ela perde o namorado e pai do filho que carrega na barriga. No segundo, perde o filho para Covid. Entre lembranças, figurinos e luzes que compõem suas memórias, a personagem busca transformar a volta aos palcos em rito de cura. Em cena, teatro e vida se confundem, revelando as cicatrizes e a resiliência de quem insiste em seguir criando (50min.). 12 anos. **Atelier Cênico**. Rua Fortunato, 241, Vila Buarque, Não tem telefone. Sáb., 20h. Dom., 19h. R\$ 80,00. Até 23/11. symppla.com.br.

Victória Camargo:
perdas e memórias

DIEGO BRESANI/DIVULGAÇÃO

ines249

Caísa
Tibúrcio:
monólogo
original no
Sobrevento

Comida e dramaturgia

Parte do projeto SerTão a Gosto, que une comida, cultura e teatro e ocupa o Espaço Sobrevento este fim de semana, a peça **Enluarada – Uma Epopeia Sertaneja**, da atriz Caísa Tibúrcio, será encenada sábado (8) e domingo (9). Na montagem, ela canta, toca e prepara uma galinhada no palco — depois servida ao público —, enquanto narra a história de amor de Maroca e Heitor, ambientada no interior mineiro. Com direção de Denis Camargo, o trabalho combina ainda teatro de objetos e música em uma celebração das tradições populares e da força feminina. Na sexta (7), às 20h, acontece um debate em que a chef Aline Chermoula prepara uma receita enquanto conecta a história africana com os sabores do sertão brasileiro, mediado pelo jornalista de gastronomia, Guilherme Lobão. (60min). 14 anos. **Espaço Sobrevento**. Rua Coronel Albino Bairão, 42, Belenzinho ☎ 2692-1549. & Sáb. (8), 20h. Dom. (9), 19h. Grátis (ingressos retirados pelo symppla.com.br).

sica em uma celebração das tradições populares e da força feminina. Na sexta (7), às 20h, acontece um debate em que a chef Aline Chermoula prepara uma receita enquanto conecta a história africana com os sabores do sertão brasileiro, mediado pelo jornalista de gastronomia, Guilherme Lobão. (60min). 14 anos. **Espaço Sobrevento**. Rua Coronel Albino Bairão, 42, Belenzinho ☎ 2692-1549. & Sáb. (8), 20h. Dom. (9), 19h. Grátis (ingressos retirados pelo symppla.com.br).

GRÁTIS

ÓPERA-ROCK INDÍGENA

O Projeto Crioulos celebra quatro anos de trajetória com **Mitologia Tropical**, em cartaz no Teatro Alfredo Mesquita até o dia 16. Dirigido por Caio D'aguiar, o espetáculo revisita lendas afro-indígenas — como Saci, Curupira e Mula sem Cabeça — em uma ópera-rock que mistura teatro, música e política. Com banda Urukum e DJ Saskia Peter ao vivo, a montagem transforma o folclore em sátira de terror político, denunciando as heranças coloniais que ainda assombram o país. Esta é a última parte de uma trilogia sobre mitos contemporâneos (90min). 14 anos. **Teatro Alfredo Mesquita**. Avenida Santos Dumont, 1770, Santana, ☎ 2221-3657. & Qui. a sáb., 20h. Dom., 19h. Grátis. Até 16/11.

FOTOS FELIPE GABRIEL / PROJETO CRIULOS/DIVULGAÇÃO



Projeto Crioulos:
quatro anos de
pesquisa estética
e política no palco



MARCELO SILVA/DIVULGAÇÃO



ROBERTO SETON

ines249

SHOWS

Tomás Novaes

Espetáculo grandioso

Andrea Bocelli retorna a São Paulo com sua voz potente para apresentar dois concertos na Mercado Livre Arena Pacaembu, nos dias 21 e 22. O tenor italiano completou trinta anos de carreira em 2024, marco celebrado com o disco *Duets*, em que canta ao lado de nomes como Ed Sheeran, Jennifer Lopez, Ariana Grande, Dua Lipa, Stevie Wonder, entre outros. Cantor que extrapolou as fronteiras da música clássica, se tornando um artista popular com milhões de discos vendidos e ouvintes nas plataformas

de streaming, Bocelli estará acompanhado no palco por orquestra, coral e artistas convidados. Estarão ao seu lado o pianista e maestro Carlo Bernini, a violonista romena Rusanda Panfili, a soprano italiana Mariam Battistelli e a cantora americana Pia Toscano. Representando a música brasileira, Sandy fará participações especiais em ambos as datas, além da Orquestra do Theatro São Pedro, a Orquestra e o Coral da Escola de Música do Estado de São Paulo Tom Jobim - EMESP. Serão mais de duzentas pes-

soas no palco — concertos grandiosos, com preços que acompanham essa escala superlativa, tornando-os inacessíveis para grande parte do público. Vale aproveitar a modalidade do Ecoticket, ingresso disponível ao público geral com valor reduzido e parte da renda revertida à ONG de conservação ambiental The Nature Conservancy. 16 anos. **Mercado Livre Arena Pacaembu.** Praça Charles Miller, s/nº, Pacaembu. 3. Sex. (21) e sáb. (22), 20h30. De R\$ 513,50 a R\$ 7 900,00. eventim.com.br.

4

PERGUNTAS PARA

Andrea Bocelli

Você tem boas lembranças de suas apresentações no Brasil?

Toda vez que volto ao Brasil, é como atravessar a porta de uma casa amiga. Sempre senti nessa terra um calor humano raro, autêntico e profundo, capaz de desfazer qualquer distância. É um país em que nunca me senti estrangeiro, e o vínculo se renova a cada vez. Isso vale talvez ainda mais para São Paulo, pela comunidade italiana numerosa e enraizada, que se integra de forma virtuosa a esta terra.

Qual a sua relação com a música brasileira?

Amei e frequentei o repertório brasileiro desde jovem, quando tocava em piano-bars no interior da Toscana. Foi uma verdadeira escola de vida e música. Caetano Veloso, Vinícius de Moraes, João Gilberto, Tom Jobim, Elis Regina, Gal Costa... A música de vocês é vida em estado puro, um hino à beleza e à esperança. E, sobre grandes artistas que também são amigas, cito com prazer Sandy e Maria Rita.

Neste ponto da carreira, você tem algum sonho?

Meu sonho, desde jovem, era transformar

minha maior paixão em profissão. A realidade acabou superando qualquer expectativa otimista. Por isso me considero em dívida com a vida e não ousa pedir mais nada para mim. Como artista, aspiro continuar — enquanto Deus permitir. O que mais me satisfaz é fazer música ao vivo: o contato direto com as pessoas é um elemento essencial da minha vida profissional e pessoal. Meu sonho é continuar cantando e ter a honra de fazer parte da trilha sonora da vida de tantas pessoas.

Qual o segredo para manter sua voz brilhante ao longo das décadas?

Não há segredos... Há sacrifício, disciplina e muito estudo. No cotidiano de todo cantor lírico, o estudo é fundamental, e o treinamento deve ser diário. Costumo comparar minha profissão à de um atleta, justamente pela disciplina rigorosa. Cuidar da minha voz equivale também a manter-me em forma, o corpo é o meu instrumento. Mas, vejamos bem: do que recebi do céu — o dom de um timbre agradável e facilmente reconhecível, capaz de transmitir emoções positivas —, não tenho mérito algum. Apenas procurei cultivar e não desperdiçar o que Deus me deu.



Na crista da onda

Uma das maiores estrelas da música pop atual, **Dua Lipa** se apresenta no Morumbis no dia 15. A cantora e compositora britânica, cuja passagem anterior pelo Brasil aconteceu em 2022, traz a Radical Optimism Tour, turnê do álbum de mesmo nome lançado em 2024. O repertório trará quase todas as faixas desse disco, como *Houdini* e *Anything For Love*, além de sucessos mais antigos, como *New Rules* e *Don't Start Now*. A turnê começou em março, na Austrália, e, em cada data, a cantora apresentou a versão de uma música de um artista da cidade ou pa-

ís em que está cantando. Em muitas noites ainda rolaram participações especiais, como Charli XCX, em Londres, Chaka Khan, em Chicago, Billie Joe Armstrong, em São Francisco, e Lenny Kravitz, em Nova York. Quem sabe não pinta algum convidado brasileiro por aqui... A artista também se apresenta no Rio de Janeiro no dia 22, na Área Externa da Farmasi Arena. Restam poucos ingressos. 16 anos. **Estádio do Morumbis**. Praça Roberto Gomes Pedrosa, 1, Morumbi. & Sáb. (15), 21h. R\$ 552,00 a R\$ 936,00. ticketmaster.com.br.



DAVID BLACK/DIVULGAÇÃO

CONCERTO

MÚSICA DE CINEMA

Compositor das trilhas dos filmes *Cidade de Deus* (2002) e *Central do Brasil* (1998), entre tantos outros, **Antônio Pinto** apresenta a sua obra para o audiovisual no palco do Teatro B32 no dia 16. O compositor carioca comemora trinta anos de trajetória com um cine-concerto, com som ao vivo e cenas no telão. O músico se apresenta ao piano, ao lado de Anselmo Mancini (sintetizadores) e da Orquestra ALMAI, da Associação Livre de Música e Artes Integradas de São Paulo. O compositor começou a bem-sucedida carreira de trilhas com *Menino Malquinho – O Filme* (1995), baseado na inesquecível obra de seu pai, o cartunista Ziraldo (1932-2024). Livre. **Teatro B32**. Rua Lício Nogueira, 92, Itaim Bibi, ☎ 3058-9148. & Dom. (16), 18h. R\$ 120,00 a R\$ 194,40. teatrob32.byinti.com.



DIVULGAÇÃO



JEFFERSON MELLO/DIVULGAÇÃO

COLETÂNEA DE SAMBAS

O escritor, cantor e compositor **Nei Lopes** é a atração musical do Sesc Bom Retiro nos dias 22 e 23. O artista e intelectual carioca apresenta o show *Sambeabá*, uma coletânea de sambas que inclui músicas como *Gostoso Veneno*, parceria com Wilson Moreira gravada por Alcione, e *Jogo de Caipira*, composta por ele e Sereno e registrada por Zeca Pagodinho. Além da frutífera carreira musical, com mais de trezentas canções gravadas pelo próprio e por outros

artistas, Lopes também é bacharel em Direito e Ciências Sociais e autor de diversos livros que mergulham na cultura africana e afro-brasileira, como *Dicionário da história social do samba* (Civilização Brasileira, 2015), em coautoria com Luiz Antonio Simas. A venda online de ingressos começa na terça-feira (11), às 17h. 10 anos. **Sesc Bom Retiro**. Alameda Nothmann, 185, Campos Elíseos, ☎ 3332-3600. & Sáb. (22), 20h. Dom. (23), 18h. R\$ 60,00. sescsp.org.br.

Carnaval o ano todo

A Pinacoteca inaugura sua última exposição do ano no sábado (8). **Trabalho de Carnaval** pode parecer fora de época, mas não é. Isso porque retrata justamente o período de preparação para a festa, a todo vapor nos últimos meses do ano, revelando o Carnaval como uma cadeia produtiva que envolve o trabalho de muitas mãos e refletindo sobre a precariedade e invisibilidade desses profissionais. Para tal, reúne mais de 200 obras de setenta artistas de diferentes gerações, incluindo adereços e fotos históricas. São exibidas obras inéditas feitas especialmente para a mostra por Adonai, Ana Lira e Ray Vianna. Outros destaques incluem fotos de Renato Velasco da construção da Marquês de Sapucaí (RJ), um projeto de Niemeyer inaugurado em 1984; estudos de J. Cunha para o carnaval de Salvador, e o vídeo *O peso do esplendor* (2024), de Rafa Bqueer, gravado no Bixiga. Há ainda obras de nomes como Alberto Pitta, Bárbara Wagner, Heitor dos Prazeres, Helen Salomão e Rivane Neuenschwander. **Pina Contemporânea. Avenida Tiradentes, 273, Luz, ☎ 3335-4990. 📍 Qua. a seg., 10h/18h (entrada até 17h). R\$ 30,00. Até 12/4.**



MARCON RUAN/DIVULGAÇÃO



RAFA BQUEER/DIVULGAÇÃO

Urso do Bairro Novo (2025, no topo), de Hugo Muniz, e *O peso do esplendor* (2024)



DIVULGAÇÃO

Sem título (Projeto para painel), 1951: Di Cavalcanti experimental

O MESTRE ALÉM DA PINTURA

A nova exposição do Museu de Arte Contemporânea da USP revela uma faceta menos falada de Di Cavalcanti (1897-1976): a de desenhista. Com curadoria de Helouise Costa e Marcelo Bor-toloto, **Di Cavalcanti: Militante, Boêmio, Brasileiro** exhibe 115 desenhos do modernista. Suas artes gráficas, livres em temática e estilística, retratam sua luta por justiça social, seu apreço por uma vida sem amarras, e sua busca pela representação da identidade cultural do Brasil. O MAC-USP possui uma coleção de 561 desenhos do artista, de 1920 a 1950. Os que não estampam as paredes do museu serão apresentados ao público em uma projeção audiovisual. Guiados por uma linha do tempo, os desenhos são exibidos ao lado de artistas que lhe foram contemporâneos, como Anita Malfatti e Cândido Portinari. **MAC-USP. Avenida Pedro Álvares Cabral, 1301, Ibirapuera, ☎ 2648-0254. 📍 A partir de sáb. (8). Ter. a dom., 10h/21h. Grátis. Até 18/10.**

NOTÍCIAS DE JORNAL

Antonio Manuel quebra o jejum de quase quinze anos sem fazer uma exposição individual em São Paulo em **Corte Circuito**. Com curadoria de Tiago Mesquita, são 33 obras inéditas, incluindo uma instalação e vinte trabalhos de sua série *Incontornáveis*, feita a partir de páginas de jornal. Outras doze são como grades, feitas com estruturas metálicas vazadas, vindas da Alemanha, sobre as quais realizou cortes e aberturas. As obras seguem a marca do artista de unir rigor técnico, invenção conceitual e engajamento crítico com o contexto social e político. Nascido em Portugal em 1947, Antonio se mudou para o Brasil em 1953 e tem uma trajetória de cinco décadas na arte contemporânea. **Galeria Raquel Arnaud**. Rua Fidalga, 125, Vila Madalena, ☎ 3083-6322. ☞ Seg. a sex., 11h/18h. Sáb., 11h/15h. Grátis. Até janeiro.



Obra da série *Incontornáveis* (2025): jogo gráfico

TRUQUES DO MERCADO



Frame do vídeo *all fixed, fast-frozen*: truque de mágica relacionado a movimentos de especulação

A Galeria Luisa Strina exhibe **Contrato**, individual de Ilê Sartuzi composta por cinco obras conceituais que funcionam como “contratos” desenvolvidos em vídeo, pintura e instalação. Eles incorporam noções legais e financeiras para suscitar reflexões sobre o sistema da arte. Em um trabalho, o comprador se compromete a ser furtado pelo artista, evidenciando o caráter paradoxal e performativo de tais acordos. Em outro, o artista intervém na arquitetura

do espaço para estabelecer a consignação de uma obra de Cildo Meireles. Natural de Santos, Sartuzi ficou conhecido por “furtar” uma moeda de prata do Museu de Britânico, em Londres, como parte de uma performance, registrada na instalação *Sleight of Hand*, que foi exibida no MAC-USP este ano. **Luisa Strina**. Rua Padre João Manuel, 755, Cerqueira César, ☎ 3088-2471. ☞ Seg. a sex., 10h/19h. Sáb., 10h/17h. Grátis. Até 13/2.

União de técnicas

O coletivo Vilanismo expande a pesquisa apresentada na instalação *Os meninos não sei que juras fraternas fizeram* (2025), que exhibe na 36ª Bienal da São Paulo, em sua nova exposição, **Guarda-Corpo**. Em cartaz na Galeria Zielinsky a partir de sábado (8), a mostra propõe uma reflexão crítica sobre as formas de proteção, cuidado e vigilância que marcam os corpos negros periféricos nas cidades, em obras que combinam saberes ancestrais, práticas rituais e referências contemporâneas. Surgido em 2021, o Vilanismo é formado por Denis Moreira, Ramo, Diego Crux, Rodrigo Zaim, Rafa Black, Renan Teles, Daniel Ramos, Guto Oca, Rodrigo Carinhoso e Robson Marques. **Zielinsky**. Travessa Dona Paula, 33, Higienópolis, ☎ 2361-4396. Ter. a sex., 11h/19h. Sáb., 11h/17h. Grátis. Até 17/1.



Obra de 2023 de Denis Moreira: retrato de Luis Gama



Elvira Freitas Lira, indicada ao Prêmio PIPA 2024, vive e trabalha entre Pernambuco e São Paulo. Sua pintura reflete a fusão da cultura pop urbana com as tradições nordestinas. Com forte viés biográfico e feminino, transita do íntimo ao coletivo. A exposição *Uma Mulher Sempre Sorrindo*, que abre no dia 13 de novembro na WG Galeria, na República, marca o início de sua representação por ela.

E Você Continuou com Aquilo de Querer Transformar I em IO, tinta acrílica sobre tela, 100 cm x 70 cm, 2025

ANDREA BOCELLI



SÃO PAULO,  **mercado livre** ARENA
PACAEMBU

21 e 22/NOVEMBRO

ÚNICAS APRESENTAÇÕES NO BRASIL

ASSINANTES VEJA E REVISTAS ABRIL
TÊM VALORES E CONDIÇÕES ESPECIAIS
para adquirir ingressos para os concertos do tenor mais
amado do mundo em São Paulo.



eventim★

Escaneie o **QR CODE**
e não perca essa oportunidade **

**condição disponível por tempo limitado ou conforme disponibilidade de ingressos
**canal oficial de venda de ingressos



Media Partners



Realização:



ines249

belize

Venha viver a *'Belicidade!'*

“ONDE O
Luxo SE ENCONTRA
COM A
Natureza”



Seu passaporte brasileiro é o suficiente para chegar no *'Paraíso'*.*.

*Voos com conexão no Panamá e Guatemala "não tem a exigência de vistos para brasileiros".

Outras opções de voos via Estados Unidos, exigem visto americano. É necessário passaporte válido por pelo menos seis meses a partir da data de entrada em Belize e Certificado internacional de vacinação da febre amarela.

* Informações sobre vistos e vacinas podem mudar sem a necessidade de aviso prévio.



Consulte seu agente de viagens

visite:
Travelbelize.org/br/